This is a digital copy of a book that was preserved for generations on library shelves before it was carefully scanned by Google as part of a project to make the world's books discoverable online.

It has survived long enough for the copyright to expire and the book to enter the public domain. A public domain book is one that was never subject to copyright or whose legal copyright term has expired. Whether a book is in the public domain may vary country to country. Public domain books are our gateways to the past, representing a wealth of history, culture and knowledge that's often difficult to discover.

Marks, notations and other marginalia present in the original volume will appear in this file - a reminder of this book's long journey from the publisher to a library and finally to you.

Usage guidelines

Google is proud to partner with libraries to digitize public domain materials and make them widely accessible. Public domain books belong to the public and we are merely their custodians. Nevertheless, this work is expensive, so in order to keep providing this resource, we have taken steps to prevent abuse by commercial parties, including placing technical restrictions on automated querying.

We also ask that you:

+ *Make non-commercial use of the files* We designed Google Book Search for use by individuals, and we request that you use these files for personal, non-commercial purposes.

+ *Refrain from automated querying* Do not send automated queries of any sort to Google's system: If you are conducting research on machine translation, optical character recognition or other areas where access to a large amount of text is helpful, please contact us. We encourage the use of public domain materials for these purposes and may be able to help.

+ *Maintain attribution* The Google "watermark" you see on each file is essential for informing people about this project and helping them find additional materials through Google Book Search. Please do not remove it.

+ *Keep it legal* Whatever your use, remember that you are responsible for ensuring that what you are doing is legal. Do not assume that just because we believe a book is in the public domain for users in the United States, that the work is also in the public domain for users in other countries. Whether a book is still in copyright varies from country to country, and we can't offer guidance on whether any specific use of any specific book is allowed. Please do not assume that a book's appearance in Google Book Search means it can be used in any manner anywhere in the world. Copyright infringement liability can be quite severe.

About Google Book Search

Google's mission is to organize the world's information and to make it universally accessible and useful. Google Book Search helps readers discover the world's books while helping authors and publishers reach new audiences. You can search through the full text of this book on the web at `http://books.google.com/`

Über dieses Buch

Dies ist ein digitales Exemplar eines Buches, das seit Generationen in den Regalen der Bibliotheken aufbewahrt wurde, bevor es von Google im Rahmen eines Projekts, mit dem die Bücher dieser Welt online verfügbar gemacht werden sollen, sorgfältig gescannt wurde.

Das Buch hat das Urheberrecht überdauert und kann nun öffentlich zugänglich gemacht werden. Ein öffentlich zugängliches Buch ist ein Buch, das niemals Urheberrechten unterlag oder bei dem die Schutzfrist des Urheberrechts abgelaufen ist. Ob ein Buch öffentlich zugänglich ist, kann von Land zu Land unterschiedlich sein. Öffentlich zugängliche Bücher sind unser Tor zur Vergangenheit und stellen ein geschichtliches, kulturelles und wissenschaftliches Vermögen dar, das häufig nur schwierig zu entdecken ist.

Gebrauchsspuren, Anmerkungen und andere Randbemerkungen, die im Originalband enthalten sind, finden sich auch in dieser Datei – eine Erinnerung an die lange Reise, die das Buch vom Verleger zu einer Bibliothek und weiter zu Ihnen hinter sich gebracht hat.

Nutzungsrichtlinien

Google ist stolz, mit Bibliotheken in partnerschaftlicher Zusammenarbeit öffentlich zugängliches Material zu digitalisieren und einer breiten Masse zugänglich zu machen. Öffentlich zugängliche Bücher gehören der Öffentlichkeit, und wir sind nur ihre Hüter. Nichtsdestotrotz ist diese Arbeit kostspielig. Um diese Ressource weiterhin zur Verfügung stellen zu können, haben wir Schritte unternommen, um den Missbrauch durch kommerzielle Parteien zu verhindern. Dazu gehören technische Einschränkungen für automatisierte Abfragen.

Wir bitten Sie um Einhaltung folgender Richtlinien:

+ *Nutzung der Dateien zu nichtkommerziellen Zwecken* Wir haben Google Buchsuche für Endanwender konzipiert und möchten, dass Sie diese Dateien nur für persönliche, nichtkommerzielle Zwecke verwenden.

+ *Keine automatisierten Abfragen* Senden Sie keine automatisierten Abfragen irgendwelcher Art an das Google-System. Wenn Sie Recherchen über maschinelle Übersetzung, optische Zeichenerkennung oder andere Bereiche durchführen, in denen der Zugang zu Text in großen Mengen nützlich ist, wenden Sie sich bitte an uns. Wir fördern die Nutzung des öffentlich zugänglichen Materials für diese Zwecke und können Ihnen unter Umständen helfen.

+ *Beibehaltung von Google-Markenelementen* Das "Wasserzeichen" von Google, das Sie in jeder Datei finden, ist wichtig zur Information über dieses Projekt und hilft den Anwendern weiteres Material über Google Buchsuche zu finden. Bitte entfernen Sie das Wasserzeichen nicht.

+ *Bewegen Sie sich innerhalb der Legalität* Unabhängig von Ihrem Verwendungszweck müssen Sie sich Ihrer Verantwortung bewusst sein, sicherzustellen, dass Ihre Nutzung legal ist. Gehen Sie nicht davon aus, dass ein Buch, das nach unserem Dafürhalten für Nutzer in den USA öffentlich zugänglich ist, auch für Nutzer in anderen Ländern öffentlich zugänglich ist. Ob ein Buch noch dem Urheberrecht unterliegt, ist von Land zu Land verschieden. Wir können keine Beratung leisten, ob eine bestimmte Nutzung eines bestimmten Buches gesetzlich zulässig ist. Gehen Sie nicht davon aus, dass das Erscheinen eines Buchs in Google Buchsuche bedeutet, dass es in jeder Form und überall auf der Welt verwendet werden kann. Eine Urheberrechtsverletzung kann schwerwiegende Folgen haben.

Über Google Buchsuche

Das Ziel von Google besteht darin, die weltweiten Informationen zu organisieren und allgemein nutzbar und zugänglich zu machen. Google Buchsuche hilft Lesern dabei, die Bücher dieser Welt zu entdecken, und unterstützt Autoren und Verleger dabei, neue Zielgruppen zu erreichen. Den gesamten Buchtext können Sie im Internet unter `http://books.google.com` durchsuchen.

UC-NRLF
$B 71 675

Digitized by Google

THE LIBRARY
OF
THE UNIVERSITY
OF CALIFORNIA

FROM THE LIBRARY OF
COUNT EGON CAESAR CORTI

Digitized by Google

Digitized by Google

Digitized by Google

Der

Internationale pomologische Congress

in Wien

vom 2. bis 7. Oktober 1873,

dessen Verhandlungen, die Obst- & Traubenausstellung

und

die stattgehabten Excursionen

von

Dr. Ed. Lucas.

Internationaler pomologischer Congress,
" Vienna, 1873.

Ravensburg.
Druck und Verlag von Eugen Ulmer.
1874.

Digitized by Google

Digitized by Google

SB354
I6
1873

Inhaltsübersicht.

Seite

Programm 1

Protocoll der Vorversammlung 3

Verzeichniss der Mitglieder des Congresses 5

1. Sitzung. Berathung über Frage I. 10

Referat von Professor Belke 11

Referat von Inspector Frank 13

Referat von Landwirthschaftslehrer Arnold 21

Vortrag des Professor Pynaert 25

2. Sitzung. Mittheilungen über den Deutschen Pomologen-Verein . . 29

Vortrag des Professor Dr. Karl Koch 30

Vortrag von Dr. Lucas über Frage VI: Die Ursachen der Unfruchtbarkeit der Obstbäume 40

3. Sitzung 55

Der geeignetste Dünger für Obstbäume, Vortrag von Arnold . . 56

Berathung über Frage II: Welche Apfel- und Birnsorten sind in 10 Hauptgegenden Oesterreich-Ungarns besonders verbreitet und geschätzt u. s. w. 62

Alphabetische Zusammenstellung dieser Obstsorten 71

Welche neuere Sorten sind ausser diesen zu empfehlen? 75

Zwanzig von Dr. Warder empfohlene Obstsorten 81

Zusammenstellung der empfohlenen und vom Congress angenommenen 40 Obstsorten, nach der Reife geordnet 82

M351650

Digitized by Google

Digitized by Google

Internationaler

Congress der Pomologen, Oenologen und Freunde des Obst- & Weinbaues

in Wien vom 2. bis 7. October 1873.

I. Programm.

Donnerstag den 2. October:

Abends um 6 Uhr im Saale der Gartenbau-Gesellschaft (Wien, Parkring 12) Vorversammlung und Begrüssung von Seite der Gesellschaft. Wahl des Vorstandes, sowie Constituirung der önologischen Section.

Freitag den 3. October:

Besichtigung der internationalen Gartenbau-, Obst-, Trauben- und Weltausstellung. Nachmittag um 4 Uhr Congress. a) Im Saale der Gartenbau-Gesellschaft: Pomologen-Congress. Tagesordnung: 1) Welche neuere Methoden sind in die Praxis des Obstbaues mit günstigem Erfolg in der neueren Zeit eingeführt worden? b) Im Saale des Jury-Pavillons in der Welt-Ausstellung: Verhandlungen der önologischen Section. I. Sitzung.

Samstag den 4. October:

Congress, Vormittag von 9—12 Uhr. a) Pomologen-Congress in der Gartenbau-Gesellschaft. 2) Welche Aepfel- und Birnsorten (je 3—5 Sorten Herbst- oder Winterobst) sind in 10 Hauptobstgegenden Oesterreich-Ungarns, welche durch Abgeordnete vertreten sind, besonders als Tafel-, Markt- und Handelsobst gesucht und verdienen in Bezug auf Gesundheit und gutes Gedeihen des Baumes, auf dessen Tragbarkeit, sowie in Bezug auf Schönheit und Grösse der Frucht für die genannten Zwecke empfohlen zu werden? 3) Welche dieser Sorten empfehlen sich zu allgemeinem Anbau? a. in warmen Obstgegenden (Weinbauklima), b. in gewöhnlichen guten Obstlagen (Wintergetreideklima), c. in höheren und rauheren Obstlagen? 4) Welche neueren Sorten von Aepfeln und Birnen sind zu Tafel- und Marktobst, ausserdem zu vermehrter Anpflanzung zu empfehlen und zwar in welchen Lagen und Verhältnissen? — b) Verhandlungen der önologischen Section. II. Sitzung.

Für Pomologen und Oenologen. Um 2 Uhr Nachmittag Besuch der Obst- und Weinbauschule, sowie der k. k. chemisch-physiologischen Versuchsstation für Obst- und Weinbau in Klosterneuburg. Zusammenkunft am Franz Josefs-Bahnhof um 3/42 Uhr.

Sonntag den 5. October:

Besichtigung der internationalen Gartenbau-, Obst-, Trauben- und Weltausstellung.

Digitized by Google

Montag den 6. October:

Vormittag von 9—12 Uhr: a) Sitzung des pomologischen Congresses in der Gartenbau-Gesellschaft. 6) Welches sind die Ursachen der in diesem Jahre fast überall in ganz Deutschland so sehr geringen Obsternte? Referent: Dr. Lucas. b) Verhandlungen der önologischen Section. III. Sitzung. — Nachmittag 2 Uhr: a) für Pomologen: Besichtigung der A. C. Rosenthal'schen Obstbaum-Culturen in Albern nächst Kaiser-Ebersdorf; b) für Oenologen: Ausflug nach Vöslau zur Besichtigung der Schlumberger'schen Weingärten und Kellerei.

Dienstag den 7. October:

Für Pomologen; Besichtigung der Weltausstellung; für Oenologen: Vormittag von 9—12 Uhr Verhandlungen, IV. Sitzung.

Nachmittag 5 Uhr Banket.

Vervollständigt wird dieses Programm, nachdem von den verschiedenen Congress-Mitgliedern Gegenstände zur Verhandlung bezeichnet sind, deren Auswahl und Reihenfolge das Comité sich vorbehält. Es wird deshalb gebeten, die betreffenden Anträge bis 1. October beim Comité anzumelden.

Wien, den 10. September 1873.

Der Vorstand des deutschen Pomologen-Vereins:

Superintend. **Oberdieck** in Jeinsen.

Prof. Dr. **Karl Koch** in Berlin, zugleich Commissär der deutschen Centralcommission für Wein, Obst und Gemüse.

Dr. **Ed. Lucas** in Reutlingen, zugleich Geschäftsführer des Vereines.

Das Comité der k. k. Gartenbau-Gesellschaft:

Carl Gundaker Freiherr v. **Suttner.**

Regierungsrath Prof. Dr. **Ed. Fenzl.**

Johann Freiherr von **Mayr.**

Prof. Dr. **Heinr. Wilh Reichhardt.**

Friedrich Gerold.

Daniel Hoolbrenk.

A. C. Rosenthal.

Fragen zur Berathung durch die önologische Section.

1) Welche Traubensorten haben sich in den einzelnen Ländern für verschiedene Zwecke als besonders geeignet erwiesen und inwieferne ist das Resultat derselben nach den einzelnen Climaten verschieden?

2) Auf welche Weise kann eine einheitliche Benennung der Rebsorten erzielt werden?

3) Wahl der Commission zur Classificirung der in der internationalen Traubenausstellung der Weltausstellung befindlichen Traubensorten.

4) Welche einfache Manipulation des Weines soll dem Winzer empfohlen werden, damit der Weinhändler auf dem Lande entsprechende Waare vorfinde?

Welche Zusätze zu dem Most oder Wein haben sich, um die Ungunst der Witterung auszugleichen, als zweckmässig ergeben?

5) Wie weit geht unsere Kenntniss von den Ursachen der verschiedenen Weinkrankheiten?

6) Hat sich das Pasteurisiren und das Lüften in der Praxis bewährt und worin bestehen die Vortheile?

7) Welche Untersuchungsmethoden des Mostes und Weines und auf welche Stoffe sind für den Praktiker vortheilhaft?

Digitized by Google

8) Vorläufiger Bericht der in der I. Sitzung gewählten ampelographischen Commission.

9) Sind selbstständige Weinbauschulen, Weinbauvereine und Weinbau-Versuchsstationen wünschenswerth?

Das Comité zur Vorbereitung der Verhandlungen der önologischen Section:

August Freiherr von **Babo**,
Director der nieder-österreichischen Landes-, Obst- und Weinbauschule in Klosterneuburg.

Phillipp Ludwig,
k. k. Hauptmann u. Vorstand d. Obst- und Weinbau-Section der k. k. Landwirthschafts-Gesellschaft in Wien.

Arthur Freiherr v. **Hohenbruck**,
k. k. Ministerial-Secretär im Ackerbau-Ministerium in Wien.

Prof. Dr. **Leonhard Rössler**,
Leiter der k. k. chem.-physiologischen Versuchsstation in Klosterneuburg.

Dr. **A. Zachristan**, Redacteur der „Weinlaube" in Klosterneuburg.

II. Protokoll der Vorversammlung

am 2. Oktober 1873.

Präsidium: Der Vicepräsident der Gartenbau-Gesellschaft, Regierungsrath Dr. E. Fenzl.
Vom Comité des Pomologen-Vereins: Dr. Ed. Lucas.
Von der önologischen Section: Hauptmann Ph. Ludwig.

Der Vorsitzende begrüsst die Versammlung und entschuldigt die Abwesenheit des Präsidenten der Gartenbau-Gesellschaft Carl Gundacker Freiherr von Suttner. Unter Entwicklung der bereits im Einladungs-Programme betonten Nothwendigkeit einer abgesonderten Berathung der rein pomologischen und der rein oenologischen Verhandlungs-Gegenstände und der sonach ebenfalls vortretenden Opportunität eines gesonderten Präsidiums, schlägt der Vorsitzende die Wahl von je 3 Präsidenten für jede der beiden Sectionen vor und unterbricht die Sitzung zum Behufe der freien Besprechung über die zu wählenden Persönlichkeiten.

Nach kurzem Zwischenraume wird die Sitzung wieder aufgenommen und Se. Excellenz der Herr Carl Freiherr von Geringer beantragt in Folge der mit den anwesenden Pomologen gepflogenen Rücksprache die Wahl des Director Dr. Eduard Lucas aus Reutlingen als I. Präsidenten und der Herren: Professor Dr. Karl Koch von Berlin und Emanuel Freiherr von Trautenberg von Prag zu den beiden Vicepräsidenten der pomologischen Section, welcher Vorschlag mit allgemeinem Beifalle begrüsst, auch bei der vorgenommenen Abstimmung einstimmig angenommen wurde. Dr. Lucas

Digitized by Google

spricht Namens der gewählten Herren dankend die Annahme der Wahl aus.

Ebenso beantragt Herr Ministerial-Secretär Arthur Freiherr von Hohenbruck die Wahl des Herrn Freiherr Dael von Koeth aus Sörgenloch bei Mainz zum I. Präsidenten und der Herren Freiherr August von Babo in Klosterneuburg und Hauptmann Philipp Ludwig, Vorstand der Obst- und Weinbau-Section der k. k. Landwirthschafts-Gesellschaft, zu Vicepräsidenten der oenologischen Section mit dem gleichen Erfolge des allseitigen Beifalles und der dankbaren Annahme von Seite der Gewählten.

Zu Schriftführern dieser Section werden die Herren Dr. Velten und Dr. Haas von Klosterneuburg so wie Herr Victor Hübner aus Znaim gewählt; für die pomologische Section vorläufig der 2te Secretär der Gartenbau-Gesellschaft Joseph Bermann designirt, welchem später, auf Antrag des Herrn Fr. Gerold, der Professor Belke aus Keszthely als pomologischer Secretär zugetheilt wurde.

Herr Friedrich Gerold beantragt hierauf die im Programm auf morgen um 5 Uhr anberaumte Sitzung der pomologischen Section bereits um 4 Uhr abzuhalten, was einstimmig gutgeheissen und angenommen wird.

Ueber den Antrag des Herrn Arthur Freiherr von Hohenbruck, die in Folge der von der General-Direction der Welt-Ausstellung erhaltenen Bewilligung im Jury-Pavillon abzuhaltenden Sitzungen der oenologischen Section und zwar die für 5 Uhr Nachmittags anberaumte, der Local-Verhältnisse halber, schon um 2 Uhr abzuhalten, wird nach dem von Director Goethe betonten Wunsche den Sections-Mitgliedern die Möglichkeit zu wahren, auch den Sitzungen der pomologischen Abtheilung beiwohnen zu können, beschlossen, die oenologischen Sections-Sitzungen schon um 1 Uhr Mittags abzuhalten, nachdem Abend-Sitzungen überhaupt in jenen Räumen aus Beleuchtungs-Schwierigkeiten unthunlich sind.

Der Herr Vorsitzende giebt die an den Congress gerichteten Einläufe bekannt und zwar die durch Herrn Baron von Trautenberg vorgelegten Cataloge des Journal d'arboriculture, herausgegeben vom Horticolen Etablissement Simon Louis frères.

Von Herrn Inspector Müller in Ramhof bei Donauwörth die Abbildung von Modellen künstlicher Obstbaumformen, für deren Zusendung in anerkennender Weise gedankt wird.

Von Herrn J. Sieckmann in Köstritz eine neue Liliput-

Digitized by Google

Georgine in grüner Farbe, eine höchst interessante blumistische Erscheinung.

Ferner theilt derselbe nachstehend angemeldete, in die Tagesordnung einzureihende Vorträge mit:

Von Herrn Professor Eduard Pynaert aus Gent: Ueber die Nothwendigkeit, die Nomenclatur des Obstes zu vereinfachen.

Von Herrn Dr. Warder, Präsident der Gartenbau-Gesellschaft in Ohio: Ueber Classificirung des Obstes, namentlich der Aepfel.

Endlich wird zur Einzeichnung für die Excursionen, welche im Programm festgesetzt wurden und über die Theilnahme an dem Dienstag stattfindenden Banket eingeladen und zugleich bekannt gegeben, dass der Besuch der in den Blumen-Sälen abgehaltenen Concerte und Abend-Unterhaltungen für die Theilnehmer des Congresses frei ist.

Nach geschlossener Tagesordnung und Berathung wird hierauf die Sitzung der heutigen Vorversammlung aufgehoben und die Mitglieder verfügen sich zu dem in den Blumensälen des Locals der k. k. Gartenbaugesellschaft stattfindenden Concerte, und verbrachten da den Abend noch in gemüthlicher Unterhaltung.

III. Verzeichniss der Mitglieder.

Abdullah Bey, Dr. der Medizin, kais. ottmann. Oberst und Ausstellungs-Commissär aus Constantinopel.

Almásy, Eduard von, aus Felsö-Lendva in Ungarn.

Anderson, Professor der Botanik an der Universität von Stockholm.

Antoine, Franz, k. k. Hofgarten-Director in Wien.

Apor, Carl, Baron von, k. k. Kämmerer, aus Siebenbürgen.

Arenstein, Dr. Joseph, Gutsbesitzer in Stuppach und Chef der Landwirthschafts-Section der Welt-Ausstellung.

Arnold, A., Lehrer an d. höheren landw. Lehranstalt zu Bitburg nächst Trier.

Arnold, E. R., Baumschulbesitzer in Nieder-Sedlitz in Sachsen.

Babo, August, Freiherr v., Director der Landes-, Obst- und Weinbauschule in Klosterneuburg.

Batz, Friedrich, Freiherr v., Gutsbesitzer in Sassin in Ungarn.

Baltic, Moseja, Statthalterei-Rath und Präsident der kroat. slavon. Landwirthschafts-Gesellschaft in Agram.

Beigl, Josef, Hörer der Weinbau-Schule in Klosterneuburg.

Beck, königl. Regierungsrath in Trier.

Belke, Theodor, Professor in Keszthely, am Plattensee.

Berczeviczy, Edmund von, in Eperies.

Bersch, Dr. in Baden bei Wien.

Digitized by Google

Bertram, Paul, Hörer der Weinbauschule in Klosterneuburg.
Beyer, Gottlieb, Vorstand der landwirthschaftlichen Filiale in Windischfeistritz.
Böllmann, Johann, Kunstgärtner in Kaschau.
Bornemisza, Joh., Baron v., Excell., wirkl. geheimer Rath, aus Siebenbürgen.
Bosso-Fedrigotti, Philiph, Graf aus Rovereto.
Breitwieser, Wilhelm, Obergärtner aus Holodki bei Kiew in Russland.
Buhl, Dr., Ragen in Deidesheim.
Castell, Gottlieb, Hörer der Weinbauschule in Klosterneuburg.
Cerletti, Carl, aus Dalmatien, Hörer der Weinbauschule in Klosterneuburg.
Colombichio, Carl, Präsident der Comizio Agraria in Cornores.
Dael von Köth, Baron, Director der Weinbau-Section des landwirthschaftlichen Vereins von Rheinhessen, in Sörgenloch bei Mainz.
Deinhard, Dr., in Deidesheim.
Degenhard, Wilhelm Moriz, königl. Hofgärtner in Gross-Sedlitz nächst Pirna.
Didolic, Marco, aus Dalmatien, Hörer der Weinbauschule in Klosterneuburg.
Donhauser, Dr., ausübender Arzt u. Obstzüchter zu Trautmansdorf in N.-Oest.
Dumicic, Peter, k. k. Oberlieutenant und Besitzer v. Lacroma.
Dombrowsky, Ludwig, aus Warschau.
Englerth, Sebastian, Weingartenbesitzer zu Randersacker in Unterfranken.
Entz, Franz, Dr., Director der Weinbauschule in Pest.
Fenzl, Dr. Eduard, Regierungsrath, Director des botanischen Gartens und Hofmuseums, Universitäts-Prof. Vice-Präs. der Gartenbau-Gesellschaft in Wien.
Fichtner, Johann, Fabriksbesitzer in Atzgersdorf.
Frank, Christian, Inspector, in Trient.
Ferenda, Ignaz, Rechnungsrath in Wien.
Fornasaric, Andreas, Hörer der Weinbauschule in Klosterneuburg.
Fintelmann, Gustav, in Potsdam.
Frizzoni, Teodoro, aus Bergamo.
Gamauf, Wilhelm, Secretär des siebenbürgischen landwirthschaftlichen Vereines und Professor zu Kolos-Monostor.
Garnier, Johann Baptist., Graf Staray'scher Obergärtner zu Nagy-Mihaly.
Gellner, Albert, Hörer der Weinbauschule in Klosterneuburg.
Geringer, Carl, Freiherr v., Excellenz, wirklich geheimer Rath in Wien.
Gerold, Friedrich, Buchhändler und Gemeinderath in Wien, Gartenbesitzer in Neuwaldegg.
Ghellinck, de Walle, v., Präsident des belgischen Arboricultur-Vereins zu Gent.
Gillekens, H., Director der Gartenbauschule in Vilvorde bei Brüssel.
Giuras, Giuseppe, aus Dalmatien, Hörer der Weinbauschule in Klosterneuburg.
Goeser, Ditus, Graf Andrassy'scher Pomolog zu Parno in Ungarn.
Goethe, H., Director der Landes-, Obst- und Weinbauschule in Marburg.
Graven, Ludwig, aus Zeregnyb in Ungarn.
Greis, M. J., Pfarrer zu Nesselbach.
Grill, Hofgärtner in Landshut.
Göppert, Alois, in Innsbruck.
Glewicki, Alexander, Handelsgärtner in Kaschau.
Haas, B., Adjunct der Versuchsstation in Klosterneuburg.
Haber-Linsberg, junior, Ludwig, Freiherr v., Gutsbesitzer zu Linsburg.

Digitized by Google

Härdtl, Josef, Freiherr v., in Wien, Mitglied der Welt-Ausstellungs-Commission und Verwaltungsrath der Gartenbau-Gesellschaft.
Hajkal, J., gräfl. Esterhazy'scher Obergärtner in Papa.
Heinrich, Conrad, Instituts-Obergärtner und Lehrer in Mödling.
Hempel, Paul, Ritter v., in Radkersburg.
Hengl, Alois, senior, Handelsgarten-Geschäftsleiter in Wien.
Hintze, Woldemar, Hospitant der Landes-Weinbauschule in Klosterneuburg.
Hirsch, Joseph, gräfl. Breunner'scher Obergärtner in Grafenegg (N.-Oesterr.).
Hohenbruck, Arthur, Freiherr v., Ministerial-Secretär im k. k. Ackerbau-Ministerium in Wien.
Hoolbrenk, Daniel, Gartenbesitzer in Hietzing nächst Wien.
Hübner, Victor, aus Znaim.
Heyder, Eduard, Geheimer Rath aus Berlin.
Jablançz, Julius, Gutsbesitzer in St. Georgen und Referent des Pester Lloyd.
Jadau, Carl, Obergärtner in Werschowitz in Böhmen.
Kauffmann, Dr. Ferdinand, aus Znaim.
Kern, Heinrich, Obergärtner in der Weltausstellung, aus Frankfurt a. M.
Kellermann, Leopold, Handelsgärtner in Wien.
Kellermann, Julius, Stiftsobergärtner in Zwettl, (Nieder-Oesterreich).
Kienast, Josef, Stifts-Obergärtner in St. Florian (Ober-Oesterreich).
Keylwerth, Ignaz, Hauseigenthümer in Wien.
Klinkart, Carl, gräfl Schönbronn'scher pensionirter Beamter in Münkacs.
Koch, Dr. Karl, Universitäts-Professor in Berlin.
Kosutány, Dr. Johann.
Kozubowski, Dr., Universitäts-Professor aus Krakau.
Krafft, k. k. Rittmeister aus Rokitzan in Böhmen.
Kroczak, Ferdinand, Secretär der Obst- und Weinbau-Section der Brünner Ackerbau-Gesellschaft.
Künstler, Gustav, Magistrat-Markt-Commissär in Wien.
Landtmann, Theodor.
Lauche, Rudolf, Königl. Garteninspector aus Potsdam.
Lauche, Wilhelm, Kunst- und Handelsgärtner in Leipzig.
Liebenstein, Freiherr v., aus Jebenhausen bei Göppingen.
Ljubich, Peter, aus Dalmatien, Hörer der Weinbauschule in Klosterneuburg.
Lorenz, Anton, Weingarten-Besitzer in Horsolets, Böhmen.
Löwy, Dr. Adolf, Journal-Referent in Wien.
Lucas, Dr., Director des Pomologischen Instituts in Reutlingen.
Luche, François, Obergärtner bei Herrn Jürgens in Nienstadt und Ottensen.
Ludwig, Hauptmann Philipp, Obmann der Obst- und Weinbau-Section der k. k. Landwirthschafts-Gesellschaft.
Lukasy, Alexander v., aus Pest.
Mach, E., Director der landwirthschaftlichen Lehranstalt zu St. Michele (Tirol).
Mader, Wanderlehrer für Obstcultur und Pomologie in Botzen.
Majer, Moriz, Hörer der Weinbauschule in Klosterneuburg.
Malnay, Dr. in Totfalu.
Matkvász, Johann.
Mayer, Pfarrer, Vertreter des Kärnthner Gartenbau-Vereins, aus Althofen.

Digitized by Google

Müller Jng. 112

Mayer, Joseph aus Lemberg.
Maxr, Johann, Mitglied der Lanwirthschafts-Gesellschaft in Linz.
Moro, Max Ritter von, Verteter des Kärnthner Gartenbau-Vereines zu Klagenfurt.
Mulle, Dr. Julius, Notar, Obmann des Weinbau-Vereines und Vice-Präsident der Weltausstellungs-Commission, in Marburg.
Moll, Franz Baron, aus Lazarini in Süd-Tirol.
Niedl, Johann, Fürst Schwarzenberg'scher Obergärtner in Protiwan (Böhmen).
Nowak, grossherzoglicher Hofgärtner in Darmstadt.
Nyeland, Stephan, Professor an der Gartenbauschule in Kopenhagen.
Oszczithy, Mathias, Dechant, Pfarrer in Nyitra-Pereszlény.
Ogullin, Anton, Realitätenbesitzer zu Rudolfswerth in Krain.
Ossaner, Eduard, aus Trient.
Palandt, Waisenhaus-Inspector, Vertreter des Gartenbau-Vereines in Hildesheim.
Paget, Johann, Gutsbesitzer aus Siebenbürgen.
Patruban, Joseph Franz von, k. k. Sectionsrath und Truchsess in Wien.
Pietrizowsky, Friedrich, Hofgärtner Sr. Majestät des Kaisers Ferdinand in Prag.
Plenker, Georg, Freiherr von, Ministerialrath und Vice-Präsident der Nordbahn-Direction in Wien.
Pokorny, Philipp, Commissionswaarenhändler und Pomolog in Wien.
Popowics, Markus, Hörer der Weinbauschule in Klosterneuburg.
Prenten, H., Kaufmann und Pomolog zu Dahlen.
Prettenhofer, K., Gutsbesitzer zu Vogtenhof nächst Neunkirchen.
Prucha, Joseph, Erzherzogl. Hofgärtner a. D. und Inspector in Meran.
Pynaert, Eduard, Garten-Architekt und Professor des Gartenbau-Curses an der Universität zu Gent.
Reichardt, Dr. Heinrich Wilhelm, k. k. Universitäts-Professor, Hof-Museums-Custos und General-Secretär der Gartenbau-Gesellschaft.
Reischl, Dr. Cornelius, in Wien.
Richter, Franz, Brauereibesitzer in Grinzing.
Richter, O. A., Inspector, Ausschussmitglied des Pomologen-Vereines, zu Schwarzenberg in Sachsen.
Ritz, Louis, Mitglied der Nordamerik. Weltausstellungs-Commission in Wien.
Riva, Marco Antonio de, aus Brescia.
Rössler, Professor Dr., Vorstand der k. k. chemischphysiologischen Versuchsstation in Klosterneuburg.
Rosenthal, C. A, Handelsgärtner und Baumschulbesitzer in Wien.
Rovelli, Luigi, aus Dalmatien, Hörer der Weinbauschule in Klosterneuburg.
Runkel, Joseph, Stifts-Hofgärtner zu Kremsmünster.
Rupprecht, Ludwig Gutsbesitzer zu Szcitoka in Ungarn.
Sambuy, Graf, Manfredo Bertone aus Turin.
Schilhan, Peter, gräfl. Szecheny'scher Obergärtner in Horpacs.
Schirnhofer, R. Gerhard, Stiftshofmeister, Verwaltungsrath der Gartenbau-Gesellschaft und Professor an der Gartenbau-Schule in Wien.
Schellhorn-Wallbilich, von Deidesheim.
Schlathau, J. A, Schlossgärtner zu Johrnsdorf in Mähren.
Schleicher, Wilhelm, Director der Landes-Ackerbauschule zu Edthof in Nieder-Oesterreich.

Digitized by Google

Schlumberger, Robert, Gutsbesitzer und Wein-Grosshändler in Wien und Vöslau.
Schiffner, Rudolf, Fabriks- und Gutsbesitzer in Wien.
Schichl, Melchior, Edler von, Gutsbesitzer in Mödling.
Schmidt, Julius, Handelsgärtner in Hamburg.
Schmitt, Joseph, Kreiswundarzt in Würzburg.
Schorsch, Joseph, Obergärtner zu Dobrawitz in Böhmen.
Schreiner, Georg, freih. Haber'scher Obergärt. zu Limberg in Nieder-Österreich.
Schüle, Wilh., Garten-Inspector u. Vorst. der Gartenbau-Sch. zu Hohenheim.
Schüle, Wilhelm, junior, Gartenbaulehrer in Karlsruhe.
Skopets, Franz, freiherrl. Hruby'scher-Obergärtner zu Petschkau in Böhmen.
Spiegel, Edgar, Journal-Mitarbeiter in Wien.
Stettner, Otto.
Stift, Johann, k. k. Hof-Wein-Lieferant und Wein-Grosshändler in Wien.
Stocker, Johann in Wien.
Stoll, Gustav, Director des K. Pomologischen Instituts in Proskau.
Streit, Carl, Secretär des landwirthschaftlichen Kreis-Vereines für Unter-Franken zu Würzburg.
Suchin, Eduard, Präbendar und Delegirter der Landw.-Gesellsch. in Agram.
Suttner, Carl, Gundacker, Freiherr v., k. k. Kämmerer und Grossgrund-Besitzer, Präsident der Wiener Gartenbau-Gesellschaft.
Thieme, Conrad Julius Mag., emerit. Pfarrer zu Frohburg in Sachsen.
Tisza, Ladislaus, Gutsbesitzer aus Czan, Siebenbürgen.
Trauttenberg, Emmanuel, Freiherr von, Ausschussmitglied des Pomologen-Vereins, in Prag.
Tschafen, in Mühlau (Tirol).
Ulbrich, Director, Journal-Mitarbeiter in Wien.
Vilimek, Joseph S., Redacteur und Eigenthümer des Hospodar in Prag.
Velten, Dr., Botaniker an der Weinbauschule in Klosterneuburg.
Walter, königlicher Hofgärtner aus Charlottenburg, gegenwärtig bei den Weltausstellungs-Anlagen in Wien.
Warder, Dr. A., Präsident der Gartenbau-Gesellschaft in Ohio, N. A.
Weiss, Karl, Fabriks-Director in Neunkirchen.
Widter, Anton, Realitätenbesitzer in Wien.
Wieninger, Joseph G., Weinhändler und Weingartenbesitzer, kaiserlich brasilianischer Hof-Lieferant in Wien.
Wiesner, Edler von, Gutsbesitzer in Ungarn.
Wolf, Dr. Julius, aus Torda.
Zuchristan, Dr., Redacteur der Weinlaube in Klosterneuburg.
Zeyk, Joseph, aus Siebenbürgen.

Im Ganzen 172 Mitglieder, wovon 94 auf das deutsche Reich, 8 auf Belgien, 3 auf Italien, 1 auf die Türkei, 2 auf Russland und Russisch-Polen, 1 auf Dänemark, 1 auf Schweden, 2 auf Nord-Amerika und der Rest auf Oesterreich entfallen; nämlich 35 aus Wien, 21 aus Nieder-Oesterreich, 3 aus Oberösterreich, 9 Tirol, 1 Krain, 2 Kärnten, 4 Steiermark, 2 Görz und Istrien, 6 Dalmatien, 2 Croatien, 9 Siebenbürgen, 17 Ungarn, 3 Galizien, 6 Mähren und 9 Böhmen.

Digitized by Google

IV. Erste Sitzung.

Freitag den 3. Oktober, Nachmittags 4½ Uhr.

Unter dem Vorsitz des I. Präsidenten Dr. E. Lucas.

Nach der Eröffnung der zahlreich besuchten Sitzung wurde zuerst eine Zuschrift von Herrn Probst Fröschel zur Kenntniss des Congresses gebracht, welcher aus Klosterneuburg an Herrn Regierungsrath Professor Dr. Fenzl gerichtet ist, betreffs der Excursion dorthin.

Herr Secretär Bermann liest. Dieselbe lautet:

„Euer Hochwohlgeboren! In Erwiederung der hochgeehrten Zuschrift vom 29., worin mir Euer Hochwohlgeboren auf Veranlassung der löbl. k. k. Gartenbau-Gesellschaft in Wien den Besuch mehrerer Herrn aus dem eben jetzt zusammengetretenen Congresse von Freunden des Obst- und Weinbaues für Samstag den 4. October, Nachmittags in Klosterneuburg ankündigte, habe ich die Ehre zur Kenntniss zu bringen, dass mir dieser Besuch sehr angenehm sein wird; ich habe daher auch Veranstaltung getroffen, dass den hochgeehrten Herrn Besuchern sowohl die stiftl. Kellerräume als auch sonstige Sehenswürdigkeiten, die in ihrem Interesse liegen, bereitwilligst werden gezeigt werden. Mit dem Ausdrucke der ausgezeichnetsten Hochachtung und Verehrung Euer Hochwohlgeborner ergebenster Diener

Berthold Fröschel m. p. Probst."

Präsident: Wir dürfen wohl unsern verbindlichsten Dank für das freundliche Entgegenkommen dem Herrn Probst aussprechen. Allgemeine Zustimmung.

Es wird nun zur Berathung der 1. Frage des Programms übergegangen, welche heisst:

„Welche neuere Methoden sind in die Praxis des Obstbaues mit günstigem Erfolg in der neueren Zeit eingeführt worden? a) in der Veredlung, b) in der Erziehung junger Hochstämme wie Formbäume; c. in der Baumpflege."

Der Vorsitzende bemerkt, dass diese drei Fragepunkte eingeleitet werden: der erste durch Herrn Professor Belke aus Kesthely, der zweite durch Herrn Inspector Frank aus Trient und der dritte durch Herrn Landwirthschaftslehrer Arnold von Bitburg bei Trier. Nachdem in den Referaten die einzelnen Unterfragen besprochen worden sind, werden wir an diese noch eine kurze Debatte knüpfen. Wir wollen es uns aber zur Aufgabe machen, nicht das, was in allen Büchern steht, von neuem hier zu wiederholen, sondern

Digitized by Google

darauf denken, die Zeit, die wir beisammen sind, möglichst nutzbar anzuwenden.

Professor Belke referirt hierauf über den Punkt 1 der I. Frage,

über die neueren Methoden in der Veredlung.)

Professor Belke führte an, dass man in neuerer Zeit immer mehr zu der Ansicht gekommen sei, dass nur durch gut und kräftig erzogene gesunde Wildlinge die Grundlage einer tüchtigen Baumzucht möglich sei und dass man lieber junge und kräftige ein- oder höchstens zweijährige Wildlinge, als 3—4jährige anpflanze, indem erstere besser und schneller anwachsen und in der Regel schon im ersten Jahre die Oculation ermöglichen, wodurch sehr viel Zeit gewonnen werde. Auch warnte derselbe vor dem zu dichten Streuen der Obstsamen, indem dadurch nur schlechte Bewurzelung erzielt werde und viele Wildlinge verkümmerten.

Hinsichtlich der Veredlung führt Belke an, dass fast alle in neuerer Zeit eingeführten Methoden solche seien, bei denen das Reis wie das Auge unter die Rinde eingefügt werde; so sei die Veredlung mit dem Metrograff eine hieher gehörige Methode, die neue Art der Oculation, welche Herr Spannholz empfehle und über welche jetzt in Reutlingen Versuche angestellt werden und besonders das Oculiren mit Reisern oder das Seitepfropfen unter die Rinde, welche Methode gar nicht genug wegen der Leichtigkeit ihrer Ausführung und der Sicherheit des Wachsens empfohlen werden könne. Auch sei als etwas Neues bei der Veredlung die Anwendung dicker besonders präparirter Wollbänder zu bezeichnen, welche jetzt vom Pomologischen Institut in Reutlingen vielfach verbreitet werden und welche vor allem anderen Bindematerial den Vorzug verdienen, auch wiederholt und mehrere mal angewendet werden können.

Belke erwähnt hierauf die sogenannte neue Veredlung, welche Herr Jellineck in seinem Buch „Die Reform der Obstbaumzucht" als neue Erfindung bezeichnet, welches aber das alte Anschäften sei, welches Christ und Lämmerhirt schon gekannt und empfohlen, und von welchem letzterer in seiner Schrift über Obstbaumzucht (1831) sage, dass diese Methode die beste Reiserveredlungsart sei, bis die neue erfindungsreiche Zeit eine noch bessere zu Tage fördere. Letzteres sei nun allerdings geschehen und das von Lucas erfundene Sattelschäften sei eine entschiedene und jetzt schon sehr verbreitete Verbesserung dieser älteren Methode des Anschäftens.

*) Leider war bis 1. November das Manuscript dieses Referats nicht in unsern Händen und wir mussten daher, um den Druck des Berichts nicht zu sehr aufzuhalten, uns darauf beschränken, nur nach unseren flüchtigen Notizen den Inhalt des Referirten kurz zu geben. L.

Digitized by Google

Redner gibt nun noch die in dem erwähnten Buch angerühmte neue Erziehung der Obstbäume unter vielfacher Heiterkeit der Versammlung kurz an. Diese neue Methode besteht darin, dass die jungen Wildlinge in einen mit etwas Erde bestreuten flachen Lehmkuchen eingewickelt werden, sodann in ein Glashaus kommen, hier angetrieben werden, dann erst veredelt und später in die Baumschule gepflanzt werden. Diese Bäume würden so tief gesetzt, dass die Edelstellen in den Boden kommen und nun sollten sie 30° Kälte ohne Nachtheil aushalten. Redner legte das 3 fl. 50 kr. kostende, eine Menge ganz unklarer und grösstentheils falscher Bemerkungen über die Vegetation des Baumes enthaltende Buch, vor.

Präsident: Wenn ich kurz zusammenfasse, was eben angeführt wurde, so geht daraus hervor, dass unser Verfahren bei der Veredlung sich mehr und mehr dem nähert, was die Botanik uns als den wichtigsten und erfolgreichsten Weg lehrt. Wir setzen die zur Veredlung bestimmten Reiser wie Augen so viel als möglich dahin, wo ihnen die meisten Bildungs- und Nährstoffe zur Verfügung stehen und die in neuerer Zeit eingeführte Veredlung mit Reisern, welche unter die wie zum Oculiren aufgeschlitzte Rinde gesetzt werden, gehört, so wie die Veredlung mittelst des Metrogreff hierher. Die Verwachsung erfolgt hier sehr schnell und gut.

Es wurde auch eine Schrift von Jellinek erwähnt. Dieses Buch enthält des Unsinns so viel, dass es betrübend ist, dass ein derartiges Machwerk in unserer Zeit erscheinen kann, aber noch betrübender ist es, dass es selbst urtheilsfähige und verständige Leute gibt, die es rühmen.

Nehmen Sie Sätze: z. B. wie: „Durch die Einwirkung der Elemente wird der erste Keim in Samen zersetzt“ oder „Der Keimstoff scheint im ersten Stadium des Keimens den ihn umgebenden Elementen gleich zu sein.“ (Allgemeines Gelächter.) — das übersteigt doch alles Maas des Unvernünftigen. Wenn der gute Mann sich herausnimmt zu behaupten, wie wir hörten, ein auf jene Weise gezogener Baum halte 30° Kälte ohne alle Schäden aus, so muss man dies als Unwahrheit erklären. Keine Kunst bringt uns so weit, solche Bäume zu erziehen.

Director Stoll, Proskau: Ich möchte mir die Bemerkung erlauben, er hat vielleicht 30° Celsius gemeint, das sind in Reaumur 24°. Die Erziehungsart wird eventuell diesen Kältegrad auszuhalten bewirken. 30°, dieser Kältegrad findet ja in Böhmen gar nicht

Digitized by Google

statt. — Dagegen wird bemerkt, dass nirgends in dem Buch Jellineks von Celsius-Graden etwas bemerkt ist.

Der Vorsitzende ersucht diejenigen Mitglieder des Congresses, welche zur 1ten Unterfrage noch Bemerkungen machen, oder weiter debattiren wollen, sich zum Wort zu melden. Da sich Niemand meldet, wird zur zweiten Unterfrage übergegangen.

Herr Inspector Frank aus Trient referirt hierauf über die 2te Unterfrage

b) über die neuere Practik in der Erziehung junger Hochstämme wie Formbäume.

Trotz den verschiedensten Versuchen in Bezug auf rasche Erziehung starker dauerhafter Bäume ist bis jetzt immer das Dittrich'sche System, welches durch unsern verehrten Herrn Präsidenten wesentlich verbessert und allgemein verbreitet wurde, das empfehlenswertheste geblieben. — Wie bekannt besteht dieses System in seiner Hauptsache in einem jährlichen Rückschnitt des Stammtriebes. Wir vermindern durch diesen Rückschnitt die Länge des Bäumchens und somit die Zahl seiner seitlichen Augen. Durch dieses werden sich die wenigen gebliebenen seitlichen Augen um so besser entwickeln; wir bekommen nicht nur einen kräftigeren neuen Längstrieb, sondern auch seitliche Triebe, welche, wie bekannt, durch ihre Blätter zur Ernährung und Erstarkung des Stammes wesentlich beitragen. Anders dagegen ist es bei einem nicht zurückgeschnittenen Bäumchen; wir werden zwar in der Spitze eine starke Vegetation bemerken, jedoch die seitlichen Augen kommen wenig oder gar nicht zur Entwicklung und somit bleibt das Bäumchen schwach, was bei der Methode des Rückschnitts niemals der Fall ist.

Wie stark nun dieser Rückschnitt ausgeführt wird, hängt ganz von der Vegetation der betreffenden Sorte ab, mit welcher das Bäumchen veredelt wurde oder von der besonderen Beschaffenheit des einzelnen Exemplars. Wir werden eine schwach wachsende Sorte stets stärker zurückschneiden, als eine andere, welche sich durch starken Holzwuchs auszeichnet, letztere schneidet man natürlich länger.

Als weiterer Vortheil des Rückschnitts ist noch anzuführen, dass wir gerade durch diesen den Baum auch nach Belieben erziehen und formiren können, was jedenfalls eine Hauptaufgabe unserer neueren Baumzucht ist, indem ein Baum ohne bestimmte Form eine zwar früher angekaufte, jetzt aber fast unbrauchbare Waare geworden ist.

Das Formiren der Bäume in der Baumschule darf als einer der wichtigsten Fortschritte bei der Erziehung junger Obstbäume bezeichnet werden.

Digitized by Google

Um einen Baum schön zu formiren ist es jedoch nicht genügend mit einem Rückschnitte im Frühjahre, wir müssen hier auch den Grünschnitt oder Sommerschnitt mit benützen, um die Form, d. h. die einzelnen Aeste in eine gewisse Symmetrie oder in's Gleichgewicht zu bringen, um ihnen dadurch eine möglichst gleichmässige oder der gewünschten Erziehungsform entsprechende Stellung zu geben.

Was bei der Erziehung junger Bäume in neuerer Zeit ganz besonders mit sehr gutem Erfolge angewendet wurde, ist das Belegen des Bodens der Baumschule nach der Anpflanzung mit irgend einer Streue, wie: strohiger Mist, Gerberlohe, angefaulte Abfälle aus Scheunen ohne Unkrautsamen etc. Es hat diese Decke nicht allein den Vortheil, den Boden im Sommer vor den heissen Sonnenstrahlen und trockenen Winden zu schützen, sie dient auch in zweiter Linie als Düngemittel, indem durch den Regen diese Decke stets ausgelaugt wird; sie erhält, was ihr Hauptzweck ist, den Boden locker und gleichmässig feucht. Ganz besonders im ersten und zweiten Jahre nach der Pflanzung wirkt diese Decke sehr wohlthätig. Da wo man Gerberlohe zur Verfügung hat, ist diese anderen Materialien vorzuziehen.

In neuerer Zeit wurde von Herrn Dr. Lucas eine neue Anpflanzungs-Art der Baumschulen, welche sich ganz besonders auf Gemeindebaumschulen bezog, anempfohlen, welche wegen ihrer grossen praktischen Bedeutung hier Erwähnung verdient.

Sie besteht darin, dass man die Reihen der anzupflanzenden Bäume so weit auseinander pflanzt, dass es möglich ist, noch einen regelmässigen Zwischenbau von Gemüsen u. s. w. zu betreiben.

Es erwächst nicht nur dadurch der Vortheil, dass sich das Land gleich verzinst, sondern die Bäume entwickeln sich durch die fleissige Bearbeitung des Gemüses rascher und schöner, und ich möchte desshalb diese Methode sowohl Gemeinden als auch besonders Geistlichen und Lehrern auf dem Lande und allen denen, welche gleich von vorn herein einen Ertrag von dem angepflanzten Grundstück wünschen müssen und nicht 6—7 Jahre darauf warten können, auf's Wärmste empfehlen. In der neuen Schrift des Herrn Dr. Lucas, „die Kreis- oder Bezirksbaumschule", ist diese neue Methode der Anlage der Baumschule mit Zwischenbodenbenutzung genau beschrieben.

Präs.: Herr Frank hat uns den kräftigen Rückschnitt der jungen Bäume empfohlen, wodurch natürlicherweise ein vollkommeneres Wurzelvermögen und eine kräftigere Stammbildung erzielt wird.

Obwohl sich Stimmen früher dagegen aussprachen, zeigt sich doch, dass sich diese Methode in den meisten Baumschulen Bahn bricht, weil jeder Baumzüchter sieht, dass er schneller zum Ziele kommt.

Digitized by Google

Es verdient diese Methode allgemein auch in den hiesigen Gegenden, wo sie weniger bekannt zu sein scheint, empfohlen zu werden: denn es steht fest, dass wenn wir junge, kräftige und gehörig erstarkte Bäume haben, diese viel besser an- und fortwachsen, als jene, zu deren Erziehung wir 10—12 und mehr Jahre brauchen, wie es öfter stattfand und wohl auch jetzt noch vorkommt.

Es wurde dann noch das Bedecken des Bodens um die frischgepflanzten Bäume herum erwähnt.

Ich möchte nur ganz kurz meine Erfahrungen von diesem Jahre da anfügen. Ich habe eine Kirschanlage gepflanzt auf einem Boden, wo Baumlöcher nicht gegraben werden konnten und durften. Ich musste die Bäume oben aufsetzen. Ich habe Erde angehäufelt und diese mit einigen Gabeln Dünger überdeckt. Den Bäumen wurde gut eingegossen und ein zweites Mal dann nachgegossen. Die Pflanzung konnte erst spät geschehen und ich habe mit bangem Herzen auf ihr Gedeihen gesehen.

Die Bäume sind herrlich gewachsen. Dies wurde erreicht durch Oberpflanzung und Bedeckung, eine vortreffliche Praxis.

Eine Erfahrung, auf die ich in jüngster Zeit aufmerksam gemacht worden bin, und die an betreffender Stelle weniger beachtet worden ist, will ich Ihnen noch mitzutheilen mir erlauben.

Ich habe nach Tirol, in eine günstige Gegend Bäume zu senden gehabt. Sie kamen dort spät erst an, doch der Besitzer dieses Gutes pflanzte sie sogleich und schrieb mir damals, er danke mir für die schönen Bäume. — Vor mehreren Wochen schrieb er mir wieder, die Bäume, die er vorigen Herbst von mir bezogen, seien sehr schön gewesen, aber sehr schlecht gewachsen. Ich bat um nähere Nachrichten, und es stellte sich heraus, woher das kam. Die Bäume waren gepflanzt worden, nachdem der Boden etwas gefroren war. Es haben sich Eiskrystalle im Boden gefunden, und da war er jedenfalls ganz erkältet.

Ich habe vor einer Reihe von Jahren mitten im Winter 5 Bäume gesetzt, blos um das Pflanzverfahren zu zeigen, und alle 5 gingen zu Grunde. Die Rinde wurde allmählig fleckig, und es trieb kein Auge aus. Das hat sich in Tirol auch gezeigt. Daraus resultirt, dass es vortheilhafter ist, solche Bäume, welche man spät erhält, lieber gut einzuschlagen, und erst im Frühjahr zeitig zu pflanzen, wobei wir dann die Wurzeln frisch anschneiden.

Gegen diese Regel wird sehr häufig gefehlt und es beruht das

Digitized by Google

Misslingen mancher Pflanzung darauf, dass wir den Baum in Boden setzen, der im Spätherbst durch vorhergegangenes Schneewetter und Fröste schon zu sehr erkältet ist.

Es wird nun über die 2te Unterfrage die Debatte eröffnet.

Herr Rudolf Schiffner: Ich erlaube mir, zwei Punkte zu erwähnen:

Ich habe Bäume aus aller Herren Länder bezogen und zu Hunderten. Ich habe eine ziemlich bedeutende Baumschule und die Erfahrung gemacht, dass unveredelte Bäume, die ich mehr oder weniger als Naturbäume (Mutterbäume) betrachte, wo die Samenerziehung von mir selbst vorgenommen wurde, viel mehr Obst geben und dass diese Wildlinge bedeutend zunehmen an Wachsthum.

Es scheint daher, dass die Acclimatisirung hier ein bedeutendes Agens sei, denn diese acclimatisirten Bäume haben die andern an Wachsthum überflügelt, während die andern klein geblieben und nicht so vollkommen geworden sind, als diese.

Wir haben zu kämpfen mit schlechtem Boden, wir haben viel Schotter und wenig Humus und müssen künstliche Mittel anwenden.

Ich stimme dem Herrn Frank bei rücksichtlich des Ueberlegens des Bodens mit Dünger. Ich möchte nur beifügen, dass, wenn der Boden keine besondere Ernährung gestatte, dies nicht genügt; wir sind gezwungen, mehr Nahrung zuzuführen und im Juni, Juli und August mit flüssigem Dünger zu begiessen.

Es ist dies den Schriften des Herrn Dr. Lucas entnommen, der in diesen Monaten den flüssigen Dünger empfohlen. Ich halte es für ausserordentlich wirksam und vortheilhaft. Man soll auf den Dungstätten Cisternen machen, da setzt sich durch Regen eine düngende Flüssigkeit zusammen. Mit dieser werden dann die Bäume begossen. Man hat das Dungwasser auch gemischt mit der Gülle aus Stallungen. Doch daraus könnten Nachtheile entstehen. Mit jener Flüssigkeit aber ist gar keine Gefahr verbunden, und wenn Sie diese Düngung an Ihren Bäumen anwenden, so werden Sie sich überzeugen, dass sie von ausserordentlichem Vortheil ist.

Ich habe noch andere wesentliche Vortheile dadurch erreicht, nämlich: Bäume, die meine Vorfahren gesetzt haben, durch Düngen in kleinen Gruben, die man gewöhnlich mit der Hacke um die Bäume macht, zur Fruchtbringung gebracht.

Herr Ladislaus Tisza, Czan: Erlauben Sie mir, dass ich Ihnen einige hieher gehörige Erfahrungen mittheile:

Digitized by Google

Nachdem ich einen Bau vorgenommen hatte, musste ich einen ungefähr 10 Jahre alten Baum der Orleans Reinette entweder abschneiden oder versetzen. Ich wählte das letztere. Am 17. August, an einem sehr warmen Sommertage, wurde der Baum herausgehoben, wieder eingesetzt und die Erde dann gehörig mit Dünger überlegt. Er ist schön gewachsen und lebt in bestem Gedeihen. Ich war so glücklich einige Aepfel von ihm an unseren geehrten Herrn Präsidenten schicken zu können.

Dasselbe ist mir geschehen bei einer Robinie, die ich am 18. August heraushoben und versetzen musste, und zwar ganz gegen den Willen meines damaligen Gärtners, eines früheren Zöglings unseres Präsidenten, des jetzigen Institutsobergärtner und Lehrers in Koloszmonostor bei Klausenburg.

Ich habe jenen Baum mit eigenen Händen ausgegraben und versetzt und es ist mir dadurch gelungen, meinem damaligen Gärtner zu beweisen, dass man im Sommer ganz wohl Bäume versetzen könne, wenn sie nur gehörig mit Dünger bedeckt werden. Diese Mittheilungen Ihnen zu machen, meine Herren, habe ich für meine Pflicht gehalten.

Präs.: Ich stimme mit dem Gesagten völlig überein, doch mit der Beschränkung, dass der Sommertrieb bereits abgeschlossen ist, und die Endknospe gebildet, sonst möchte die Pflanzung nicht immer gerathen. Hier war der Trieb jedenfalls so weit ausgebildet und deshalb gelang dieses Verpflanzen im August, in belaubtem Zustand, wozu die sorgfältige Behandlung und das Bedecken der Erde mit Dünger allerdings auch wesentlich mit beigetragen haben.

Die Darlegung des Herrn Vorredners ist sehr interessant und belehrend.

Herr Wilhelm Schleicher: Ich erlaube mir, nachstehende Mittheilung zu machen. Wir haben Bedeckung in unseren Baumschulen eingeführt und auf die Lohe unsere Aufmerksamkeit gerichtet. Sie hat sich aber nicht bewährt. Wir haben daher Mergel genommen, der häufig verwendete Kalkmergel, der bei uns in bester Form vorkommt und in einem halben bis einem Jahre an der Luft zerfällt und diesen aufgelegt, besonders wo Zwischenräume waren.

Der Erfolg war ein sehr guter. Wo die Mergelplatte war, war Alles auffallend besser gewachsen und dann gibt es weniger Arbeit. Diese Methode, deren Versuch vor 3—4 Jahren gemacht worden ist, wird jetzt bei frischgepflanzten Bäumen regelmässig angewendet.

Digitized by Google

Durch Anwendung des Mergels findet auch eine Verbesserung des Bodens statt.

Präs.: Nach neuern geognostischen Versuchen wird die Temperatur des Bodens durch die Mergelung nicht unbedeutend erhöht und hiedurch auch die Wurzelbildung jedenfalls sehr gefördert.

Herr Professor Balke: Ich erlaube mir, Ihnen eine andere Methode der Erziehung bekannt zu geben, die wir in Klosterneuburg Gelegenheit haben werden kennen zu lernen. Es wird dort ein Verfahren angewendet, welches sonst bei Steinobst den Harzfluss hervorruft. Die Veredlung wird 2mal vorgenommen bei Aepfeln und Birnen.

Dasselbe habe ich auch in Karlsruhe kennen gelernt. Ob es aber eben so gut ist, als der Rückschnitt, möchte ich bezweifeln, man erlangt keinen Vortheil durch die Zwischenveredlung, es ist nur eine Vermehrung der Arbeit durch 2maliges Veredeln.

Ich kann nur einen kräftigen Rückschnitt empfehlen.

Herr Breitwieser aus Kiew: Ich will nur etwas erwähnen, was der Herr Präsident schon berührt hat, nämlich die späten Herbstpflanzungen. — Ich bin in einem sehr kalten Klima und die Transporte von Bäumen aus dem Auslande sind oft sehr spät angekommen; manchmal war es oft nicht mehr möglich, sie noch zu pflanzen. Ich habe sie indess, so lange es ging, immer noch einpflanzen, aber dann auch kräftig einschlemmen lassen, denn durch die Einschlemmung setzt sich die Erde an die Wurzeln und wenn es dann friert, kann der Frost nicht leicht zu den Wurzeln dringen. Durch diese Einschlemmung sind mir meine Bäume sehr schön gewachsen.

Präs.: Die Wärme des Bodens übt, wie erwähnt, einen sehr grossen Einfluss auf die Neubildung der Wurzeln aus. Im März und halben April ist die Bodentemperatur in der Tiefe die durchschnittlich niedrigste und also keine zuträgliche zum Pflanzen, während im Herbst die Bodentemperatur in 2—3' Tiefe verhältnissmässig eine höhere ist.

Es ist leicht möglich, dass bei Kiew die Bodenwärme selbst im Januar noch eine für die Wurzelbildung günstige ist und nach der besonderen Beschaffenheit des dortigen Bodens ist diese Zeit vielleicht die beste, weil dort Schneelagen später die frischgepflanzten Bäume schützen. Es ist dies eine wichtige Frage, welches die beste Pflanzzeit ist und fast für jede Gegend treten hier nach Massgabe der herrschenden Boden- und Temperaturverhältnisse Modificationen ein.

Digitized by Google

Herr Breitwieser aus Holodki: Ich bin 19 Jahre auf einer und derselben Stelle in Russland und immer beschäftigt mit Obstbaumzucht.

Was die Pflege der Bäume betrifft, sowohl auf festen Standorten als auch in den Baumschulen, möchte ich noch eine Methode in Erwähnung bringen, nämlich das Eintauchen der Wurzeln vor dem Pflanzen in lehmigen Boden, der mit Wasser zu einem Brei vermischt ist.

Wir haben grösstentheils sandigen Boden und Wasser mangelt uns sehr. Selbst im Vorjahre hatte ich nicht hinlänglich Wasser, um meine Pflanzen zu begiessen. Da habe ich das von Dr. Lucas früher empfohlene Verfahren angewendet in grossem Massstabe, und mit grossem Erfolg. Ich pflanze 10000 Wildlinge jährlich und sie wachsen alle sehr gut. Ich habe mit dieser Methode sehr gute Erfolge erzielt und möchte sie daher auch hier bestens empfehlen.

Herr Hofgärtner Grill, Landshut, bemerkt, dass er jährlich 10,000 Wildlinge zu pflanzen habe, welche er durch Eintauchen in Lehmbrei in einem trockenen Lehmboden pflanzen müsse und habe bei dieser Praxis sehr gute Erfolge gehabt.

Herr Gartenbaulehrer Schüle, Carlsruhe, bemerkt gegen Belke, dass im Landwirthsch. Garten zu Carlsruhe die Doppelveredlung nicht allgemein sondern nur mehr als Ausnahme und bei einzelnen Sorten angewendet werde. Wolle man die Schläge gleichmässig abräumen, so sei diese Methode nöthig, denn während die Goldparmäne in 3—4 Jahren Stamm und Krone ausbilde, sei dies bei dem Edelborsdörfer erst in 6—7 Jahren der Fall, und bei solchen langsam wachsenden Sorten werde die Stammbildung sehr befördert, wenn man eine starkwachsende Sorte zuerst veredle und dann die schwachwachsende Sorte erst in die Kronenhöhe veredle. Für höhere Lagen, bemerkt derselbe schliesslich, eigne sich indess die Kronenveredlung nicht.

Herr Kroczak aus Brünn: Ich möchte hinsichtlich der Bedeckung mit Stroh und Dünger Bedenken äussern. Insekten, Regenwürmer legen mit Vorliebe ihre Eier und ihre junge Brut in frischen Dünger hinein. Wir könnten da sehr leicht an die Stämme unserer Obstbäume solche Insekten hinziehen, welche den Wurzeln der Bäume u. s. w. Schaden brächten.

Es wäre daher angezeigt, wenn Strohdünger verwendet würde, dass derselbe dann mit Erde bedeckt werden soll, wo er dann weniger von Insekten heimgesucht werden wird.

Digitized by Google

Präs.: Ich möchte dagegen bemerken, dass bei dem Umlegen einer dünnen Streu um frischgepflanzte Bäume wenig Schaden von Insekten zu fürchten ist.

Dafür bürgt die Erfahrung einer langen Reihe von Jahren aus Frankreich, Italien, wo kein Baum eingesetzt wird, ohne dass man den Boden danach mit Streu deckt; von einem Düngen der Bäume ist dabei keine Rede, sondern nur von einem Schutz zur Erhaltung der Feuchtigkeit des Bodens. Aber da Dünger gewöhnlich und überall in Bauernhöfen leicht zu erhalten ist, so wird dieser meist angewendet. Dass dadurch Insekten angezogen werden können, das gebe ich vollkommen zu; doch habe ich noch nicht bemerkt, dass irgend wo durch Insekten ein Schaden herbeigeführt wurde.

Herr Palandt von Hildesheim: Ich muss dazu bemerken, dass in Gegenden, wo viele Maikäfer vorkommen, wie bei uns, die Ansicht des Herrn Kroczak richtig ist. Denn ich habe schon zu 100ten junge Stämme dadurch verloren, dass ich sie mit Lohe umgeben habe, da das Weibchen des Maikäfers gar so gerne dahineinkohrt, um Eier zu legen. Man muss da sehr vorsichtig sein.

Ein anderes Mitglied bemerkt hierzu: Ich habe dieselbe Erfahrung bei Lohe gemacht; ich habe eine schwache Decke von Lohe gemacht und als ich dann im Herbst diesen Hügel zerstörte, fand ich eine Menge von Maikäfern darin.

Professor Koch, Berlin: Ich habe gefunden, dass in Betreff der Deckung beide Theile sehr recht haben. Es kommt darauf an, zu welchem Zweck man deckt. Dr. Lucas führte an, dass man in Frankreich viel mit einer humosen Streu decke; sie decken dort blos deswegen, damit die Sonne nicht einwirken kann; das ist dort sehr nothwendig. Etwas anderes ist, wenn wir stärker decken, um auch Nahrung zuzuführen. Da ist das ganz richtig, was Herr Kroczak gesagt hat, dass es eine Masse von Insekten gibt, die wieder andere herbeilocken. Der Maikäfer ist der gefährlichste und thut grossen Schaden und auch andere Insekten sind gefährlich.

Herr Hooibrenk aus Wien führt an, dass in seinen Gärten in Hietzing trotz der Deckung mit Lohe weder Insekten noch Engerlinge vorkommen; gegen letztere habe sich die Lohbedeckung sogar als vortheilhaft bewährt.

Präs.: Es geht aus unserer Debatte hervor, dass wir bei der Bedeckung der frischgesetzten Obstbäume wie Wildlinge mit einiger Vorsicht verfahren müssen.

Digitized by Google

Es soll aber nicht hier von Ernährung die Rede sein, sondern von Schutz. Ob wir hiezu halbverfaulten Mist oder etwas anderes nehmen, bleibt sich schliesslich ziemlich gleich. Der Mist soll nur eine schützende Deckung geben gegen zu grosse Erwärmung des Bodens durch die Sonne und zur Erhaltung der Feuchtigkeit.

Wir gehen nun zur 3ten Unterfrage über, welche Herr Landwirthschaftslehrer Arnold aus Trier einzuleiten die Güte haben wird.

Herr Arnold aus Trier erstattet hierauf das Referat:

Die Frage, worüber ich zu referiren habe, ist eine so umfassende, dass es mit Rücksicht auf unsere beschränkte Zeit geboten erscheint, nur die wichtigeren Momente hervorzuheben. Als solche führe ich an:

a) Die Pflanzung.
b) Den Sommerschnitt und Sommerverjüngung.
c) Die Düngung.

Blicken wir auf den Standpunkt zurück, auf dem die Obstcultur vor nur 10 Jahren stand, so können wir unmöglich verkennen, dass ein bedeutender Fortschritt zu verzeichnen ist.

In Betreff der Pflanzung möchte ich zunächst hervorheben, dass man allseitig die alte schlechte Methode verlassen hat, zu kleine Pflanzlöcher zu machen. Während man früher sehr häufig die betrübende Wahrnehmung machen konnte, dass die Baumgruben nur gerade so viel Raum hatten, um die Wurzelkrone in sich aufnehmen zu können, treffen wir jetzt die freudige Erscheinung, dass die Ueberzeugung sich allerorts Bahn gebrochen hat, dass eine Hauptbedingung für das Gelingen der Pflanzung in der Errichtung einer ordentlichen Baumgrube zu suchen ist. Ich habe häufig gesehen, dass die Baumgruben 1,85 Meter weit und 0,75 Meter tief gemacht wurden; selbstredend genügen für gute, tiefgründige Ackerboden 1,10 Meter Weite und 0,60 Meter Tiefe. Wir sehen ferner, dass die Obstzüchter sich nicht mehr die Mühe verdriessen lassen, Composterde herbeizuschaffen und mit der Erde gut zu mischen, womit die Baumgruben angefüllt werden sollen, wogegen früher so häufig der Missgriff begangen wurde, die Baumgruben ganz mit Compposterde zu füllen, in Folge dessen nothwendigerweise der Wuchs des Baumes stocken musste, sobald die Wurzeln an die Grubenränder, also an schlechte Erde kamen.

Als eine weitere wichtige Verbesserung möchte ich die Hügelpflanzung erwähnen. Selbe ist bekanntlich da am Platze, wo der Boden in geringer Tiefe, etwa bei 0,70 Meter, schon klebig ist, oder auch da, wo sich stauendes Grundwasser befindet. Der Baum wird auf das flache Land gesetzt und nun Erde ringsum angefahren, so

Digitized by Google

dass eine Baumscheibe von 0,60 Meter Höhe und etwa 2,50 Meter Breite entsteht. Ueber das Bedecken der Baumscheibe mit humoser Streu hat mein Freund Frank bereits berichtet.

Ich gehe nun zu dem Sommerschnitt und zu der Verjüngung über. Während früher durchgehends im Winter und im Frühjahre das Ausputzen der Bäume geschah, ist man jetzt, angeregt durch die ausgezeichneten Resultate, welche unser verehrter Herr Präsident im Pomologischen Institut in Reutlingen erzielte, zu dem viel zweckmässigeren Sommer-Ausputzen übergegangen. Dasselbe geschieht entweder gleich nach der Obsternte, oder im Falle, dass einzelne Bäume kein Obst tragen, schon im Sommer. Die Erfahrung hat eclatant die Zweckmässigkeit des Sommer-Ausputzens bewiesen; ich hebe beispielsweise nur die bessere und raschere Verwachsung der Wundränder hervor, sowie den Umstand, dass wir im Sommer am Leichtesten zu beurtheilen vermögen, welche Aeste und Zweige entfernt werden müssen und welche nicht. Dass der Schnitt im belaubten Zustande des Baumes ausserdem ein Mittel zur Erhöhung der Fruchtbarkeit ist, setze ich als bekannt voraus.

Die Verjüngung der Bäume wird bekanntlich dann angewendet, wenn das Gleichgewicht des Baumes dadurch gestört ist, dass derselbe nur Fruchtholz, aber keine Holztriebe mehr bildet, wie wir dies bei besonders fruchtbaren Sorten, wie Goldparmäne, Winterdechantsbirne etc. sehen können. Dadurch nun, dass die Aeste der Krone auf 1/3 bis 1/5 ihrer Länge zurückgeschnitten werden, erhalten wir wieder eine Menge junger, kräftiger Holztriebe. Früher hielt man als beste Zeit zur Vornahme dieser Operation den Spätherbst, allein wie Ihnen bekannt sein wird, hat Herr Dr. Lucas auf dem grossen Baumgute des Pomologischen Institutes seit einigen Jahren ganz auffallende Erfolge dadurch erzielt, dass er die Verjüngung schon um Mitte August vornahm.

Ich komme nun zu der Düngung der Obstbäume.

Wahrhaft erfreulich ist es für den Pomologen, dass die alte Ansicht, der Baum bedürfe keiner Düngung, oder dieselbe schade noch sogar, endlich einmal als überwundener Standpunkt bezeichnet werden kann. Es ist dies in erster Reihe den seit Jahren fortgesetzten Ermahnungen und Belehrungen unseres verehrten Herrn Präsidenten durch Wort und That zu verdanken. Man hat als unumstösslich richtig anerkannt, dass der Baum ebenso gut eine Düngung nothwendig hat, wie jede andere Culturpflanze, ja dass sie in noch höherem Grade bei ihm nothwendig ist, da derselbe auf seinem Standorte stehen bleiben muss, also die Vortheile der sogenannten Fruchtfolge nicht haben kann.

Digitized by Google

Nehmen wir die chemische Analyse des Holzes und der Frucht zu Hilfe, so finden wir zudem, dass die löslichen mineralischen Nährstoffe, welche der Baum bedarf — besonders Kali und Phosphorsäure — meist nur in geringen Mengen im Boden vorhanden sind, also durch zweckmässige Düngung zugeführt werden müssen, wenn wir reiche Fruchternten haben wollen.

Ueber die Art und Weise der Düngung ist in dem vortrefflichen Werke „Die Lehre vom Baumschnitt“ von Dr. Lucas das Nöthige gesagt und verweise ich desshalb darauf. Ich habe am Rheine vielen Obstzüchtern die Düngung empfohlen und ohne Ausnahme die besten Resultate gefunden; besonders möchte ich hervorheben, dass durch die reichere Ernährung die Blüthen widerstandsfähiger gegen schlechte Witterung werden und die Früchte sich besser ausbilden. (Bravo.)

Herr Regierungsrath Beck von Trier: M. H.! Unsere Frage, die besprochen werden soll, lautet: Welche neuere Methoden sind in der Praxis des Obstbaues in der Baumpflege eingeführt worden, und der Herr Vorredner hat darauf Bezug genommen; nun aber glaube ich nicht gegen die Tagesordnung zu verstossen, wenn ich erwähne, dass die Frage nicht nur eine technische, sondern auch in administrativer Hinsicht besprochen werden soll.

Die Regierungen haben allerlei Ansprachen erlassen, die Bäume besser zu pflegen, und wir sehen dennoch, dass die an den Staatsstrassen befindlichen Bäume meistens schlecht sind.

Wir haben im Regierungsbezirk Trier 64 Meilen Staatsstrassen, 134 Meilen Bezirksstrassen, die aus dem Provinzialfond erhalten werden müssen.

Es hat sich die Regierung die Aufgabe gestellt, mit gutem Beispiel voranzugehen. — Es ist da die Kleinwirthschaft, die uns vorzüglich hindert. Es ist ein Unterschied, wenn die Regierungsbehörden mit Grossgrundbesitzern und wenn sie mit kleinen Grundbesitzern zu thun hat, welchen sie durch gute Beispiele voran gehen muss, wie das Königreich Württemberg sie uns gegeben hat.

Was in dieser Hinsicht im Regierungsbezirke Trier geschehen ist, hat die Königl. Regierung in einer kurz gefassten Schrift drucken lassen und ich werde die Ehre haben, sie in der Versammlung vertheilen zu lassen.

Daraus werden Sie die Massregeln kennen lernen, den Obstbau im grossen Massstabe zu fördern. Wir haben in 10 Jahren 240 Morgen in dem 131 □Meilen grossen Regierungsbezirk bebaut, dann

Digitized by Google

von 61 laufenden Meilen Staatsstrasse, 18 Meilen vollständig angepflanzt, wir haben 18,880 Thlr. für Baumpflanzungen ausgegeben. Nimmt man den Aufwand für den Baum zu 20 Sgr. an, so sind über 28,000 Bäume in den letzten Jahren 1859—1872 gepflanzt worden.

Diese Schrift soll zugleich dienen als Einladung; nämlich ich bin beauftragt worden von dem Congress der Pomologen und Oenologen, der im Jahre 1869 in Bingen tagte, als Geschäftsführer dieses Congresses Sie zu dem nächsten Congress 1874 nach Trier einzuladen. Dann kommt hinzu, dass die Deutsche Pomologenversammlung im Jahre 1872 in Braunschweig beschloss, gleichzeitig mit den süddeutschen Wein- und Obstproducenten in Trier zu tagen und diese Braunschweiger Versammlung hat mich ebenfalls zu ihrem Geschäftsführer ernannt.

Wir werden die Ehre haben, die Pomologen und Oenologen Deutschlands und anderer Länder bei uns zu sehen. — Im Auftrage der Stadt Trier, der Königl. Regierung, sowie des Casinos des landwirthschaftlichen Vereins für Rheinpreussen und des Gartenbauvereins zu Trier, habe ich die Bitte auszusprechen, dass Sie uns im nächsten Jahre zu diesem Congress zahlreich besuchen mögen. Die Stadt Trier, die sich als alte römische Stadt noch fühlt, bietet Ihnen sehr viel Alterthümer. Die Umgebung von Trier mit dem reizenden Moselthale ist eine der schönsten Stellen Deutschlands. Die Weinkultur erstreckt sich hier auf 18000 Morgen und der Mosel- und der Saarwein ist ein sehr beliebtes Getränk. Sie finden bei uns eine reiche Obstkultur. Und so glaube ich, dass die Versammlung zu Trier Ihnen Anknüpfungspunkte in grosser Zahl bieten wird, und dass Sie mit Vergnügen sich ihrer erinnern können. Ich erlaube mir nochmals meine herzlichste Einladung auszusprechen. (Bravo.)

Präs.: Ich danke dem Herrn Geschäftsführer der Versammlung zu Trier Namens des Congresses für die freundliche Einladung und denke, dass recht Viele von Ihnen mit mir den gleichen Wunsch hegen, dieser freundlichen Einladung zu entsprechen. —

Sind Herren hier, die über diese neueren Methoden in der Baumkultur sich äussern wollen? Da sich Niemand zum Wort meldet, schliesse ich die Debatte und wir haben den ersten Gegenstand unserer Tagesordnung beendet, und zwar wie ich glaube ausführlich und zu allseitiger Zufriedenheit.

Ich möchte nun die Versammlung fragen, ob ich Herrn Dr. Rynaert von Gent einladen darf, seinen Vortrag über die Noth-

Digitized by Google

wendigkeit einer „Vereinfachung der Obstnomenclatur“ jetzt zu halten. (Angenommen.)

Professor Pynaert aus Gent:

Meine Herren! Es erscheint meines Erachtens ganz überflüssig, die Unzukömmlichkeiten und Folgen einer fehlerhaften und complicirten Nomenclatur ausführlich zu bezeichnen. Gelehrte und Fachmänner werden wir uns wohl alle über diesen Punkt einig finden.

Dennoch dürfte es nichtsdestoweniger unbestreitbar sein, dass eben unter den letzteren, namentlich den Baumschulbesitzern und den Erzeugern neuer Obstsorten, den Regeln der Wissenschaft nicht genügend Rechnung getragen wird.

Ich halte es für einen nützlichen Gegenstand, meine Herren, wenn ich diese Versammlung, welche so viele Männer unter sich zählt, deren Namen in der Pomologie und Obstbaumzucht als Autoritäten gelten, ersuche, sich mindestens in der Form eines Wunsches zustimmend zu den Anträgen, welche ich Ihnen vorzulegen die Ehre haben werde, zu äussern.

Die Frage der Nomenclatur ist sowohl in der Pomologie, als in der Botanik von grosser Wichtigkeit und der Einfluss auf die Fortschritte der Cultur und Kenntniss guter Varietäten wird wohl von Niemanden bezweifelt werden können.

Man beklagt sich daher schon längere Zeit wohl nicht mit Unrecht über die Verwirrung, welche in der Benennung einer grossen Anzahl dieser Varietäten herrscht.

Diese Frage steht anderseits auch mit jener der Classification in innigem Zusammenhang. Lässt diese bei dem gegenwärtigen Stande unseres Wissens auch noch mehr oder weniger zu wünschen übrig, so existiren doch Obst-Gattungen, für welche eine wissenschaftliche Eintheilung angenommen werden konnte. So lassen sich die Pfirsiche ohne die mindeste Schwierigkeit in eigentliche Pfirsiche, in Brugnons, in glatthaarige (Nectarinen) und rauhhaarige, nicht vom Kern gehende (Pavies) abtheilen. In diesem Falle wäre es stets vortheilhaft, dem Namen der Varietät eine Bezeichnung vorausgehen zu lassen, welche die Abtheilung, welcher sie angehört, erkennen lässt.

Ganz etwas anderes aber ist es unserer Meinung nach, wenn es sich um Gattungen handelt, über welche die Gelehrten sich noch nicht geeinigt haben.

Wir nennen in dieser Beziehung vor Allem die Birnen und Aepfel. In Betreff der ersteren meinen wir wäre es sehr vortheilhaft (selbstverständlich für die Zukunft), die Sortenbenennungen wie Bergamotte, Bési, Beurré, Colmar, Doyenné, St. Germain u. s. w. und bei den

Digitized by Google

Aepfeln die von Calville, Reinette, Rainbour u. s. w., von denen bis zu einem gewissen Punkt wirklicher Missbrauch getrieben worden ist, gänzlich fallen zu lassen. Diese Benennungen bei neuen Varietäten nicht mehr anzuwenden, wäre bereits ein erster Schritt zur Vereinfachung der Nomenclatur.

Welcher Werth ist auch diesen Ausdrücken beizulegen, wenn wir in dem Synonym-Verzeichnisse gewisse Birnen gleichzeitig als Beurré, Doyenné oder Bergamotte bezeichnet finden?

Was die Benennungen selbst betrifft, so sind die kürzesten wohl die besten. Man darf nicht vergessen, dass wirklich gute und empfehlenswerthe Obstsorten sich heutzutage ungemein schnell nach allen Weltgegenden verbreiten und dass Namen, welche einmal die Grenze überschritten haben, um so eher verstümmelt werden, je länger sie sind.

Merzen wir also die unnützen und überflüssigen Dinge aus.

Vermeiden wir mit gleicher Sorgfalt die Wiederholungen. Warum nennen wir die Birne Souvenir de Simon Bouvier statt Simon Bouvier kurzweg?! Und würde eine „Simon Bouvier" bezeichnete Varietät schon existiren, wie es wirklich der Fall ist und in ähnlicher Art bei vielen anderen Birnen der Fall ist, so beweist dies eben den Doppelgebrauch von Wiederholungen, welche nur Verwirrungen herbeiführen und die Schwierigkeiten des Studiums der Pomologie vermehren, — wie wir denn bezeugen müssen, dass dieses Studium nur durch die wachsende Ausdehnung der Nomenclatur und die Anstrengung, welche sie dem Gedächtniss auferlegt, so trocken geworden ist.

Wir verlangen endlich, dass in den Catalogen bei allen Varietät-Namen auch stets der Name des Erzeugers oder des ersten Autors, der sie beschrieb, angegeben werde — und halten es für überflüssig, die Nothwendigkeit dieser Vorsicht zu besprechen, welche die Herkunft beachtenswerther, in den Sammlungen ihren Rang einnehmenden Früchte überzeugend beweisen soll.

Präs.: Sie gestatten mir wohl, meine Herren, dem sehr wohlgemeinten und für Belgien und Frankreich ungemein wichtigen Vortrag des Herrn Professor Pynaert nur kurz zu entgegnen, dass wir in der Deutschen Pomologie jene von unsern Nachbarn so unbestimmt gebrauchten Familiennamen für das Obst präcisirt haben und diese Namen nur in einem bestimmten Sinne gebrauchen. Ich erinnere nur an die Familiennamen Calvill und Reinette, welche in der Deutschen Pomologie sehr streng geschiedene Begriffe bilden, in Frankreich und Belgien aber gar oft verwechselt werden. So wurde z. B. in dem

Digitized by Google

Bivortischen Album der Pomologie unsere Rothe Sternreinette als Calville etoilé abgebildet und als Reinette etoilé beschrieben. Bergamotte und Butterbirn sind bei uns vollkommen verschiedene Begriffe, die ersteren sind rundliche oder apfelförmige schmelzende Birnen, die zweiten haben bei gleicher Fleischbeschaffenheit stets eine längliche Form.

Was die langen Namen betrifft, so haben wir seit 1860, als das Handbuch der Obstkunde gegründet wurde, genau dasselbe, was uns Pynaert empfiehlt, beachtet und z. B. dem Grossen böhmischen Sommer Rosenapfel den Namen Böhmischer Rosenapfel, aus der Englischen rothen Limonenreinette blos eine Limonenreinette gemacht. Das Illustrirte Handbuch gilt für uns in Deutschland als die wissenschaftliche Grundlage für unsere Pomologie. Wir haben im Handbuch auch den Erzieher oder ersten Autor, der die erste wissenschaftliche Beschreibung lieferte, so weit es möglich war, dem Namen beigefügt und dies namentlich bei neueren Obstsorten beobachtet.

Wir haben aber auch nun für die sämmtlichen Obstarten gute und brauchbare Systeme aufgestellt und verehren in unserem grossen Diel einen Linné der Obstsortenkunde und Systematik. Die Klassificationen Diels habe ich gesucht zu erweitern und habe für die Aepfel und Birnen je 15 Familien, in welche sich alle vorkommende Sorten einreihen lassen, festgestellt, für welche allgemeine äussere und innere Merkmale entscheidend sind, aber wir haben auch zugleich 12 Klassen für die Aepfel, wie für die Birnen blos nach der äussern Form und der Reifzeit, also gleichsam ein künstliches System, neben dem auf natürliche Verwandtschaft basirten andern System, so dass wir, wie in der Botanik, zweierlei systematische Eintheilungen neben einander haben. Sie finden in mehreren meiner Schriften diese Systeme genau erörtert.

Ein Aufgeben der festgestellten Familiennamen wie Butterbirn, Flaschenbirn, Grüne Langbirn oder Rosenapfel, Reinette, Streifling würde bei uns nicht zweckmässig, ja sogar gar nicht möglich sein. Im Gegentheil suchen wir diese Familiennamen, weil sie bei uns bestimmte Begriffe haben, den Namen der neu zu benennenden Sorten soviel als möglich beizufügen, z. B. Oberdiecks Reinette, Bremer Butterbirn u. s. w.

Die von dieser Regel abweichend gebildeten Decaisne'schen Namen sind trotz der Berühmtheit des Autors und den herrlichen

Digitized by Google

Abbildungen und vortrefflichen Beschreibungen doch bis jetzt von keinem andern Autor angenommen worden und in keinem der mir bekannten Baumschulencataloge zu finden.

Prof. Koch: Ich möchte wohl ebenfalls den Ausführungen des Herrn Dr. Lucas Recht geben, halte aber demungeachtet den von Herrn Pynaert angeregten Gegenstand für sehr wichtig; wir sollten die Hände nicht ruhen lassen und uns verständigen, noch ehe wir erst einmal in Belgien zusammen kommen. Streben wir lieber gleich eine thunliche Vereinfachung an — behalten wir aber gangbare und bewährte Namen!

Prof. Pynaert: Ich anerkenne vollkommen die in den Werken des Direktor Lucas so richtig durchgeführten Grundlagen der Benennungen — aber es ist diess meinen Landsleuten fremd und das heute von mir Gesagte gilt namentlich ihnen, da eben die Belgier eine Hauptursache der Confusion sind, und das gegen sie Vorgebrachte sollte durch die Unterstützung einer Versammlung von ausgezeichneten Pomologen aus allen Ländern ein moralisches Gewicht erhalten. Uebrigens habe ich meine Bemerkungen auch nur für die Zukunft machen wollen und stimme vollkommen Dr. Lucas bei, dass die bereits bewährten alten Namen beizubehalten sind; wie irrationell und willkürlich man aber fortwährend bei uns zu Werke geht, können unzählige Beispiele beweisen, wo ich Ihnen nur die eine mit dem Namen der Obstzüchter Gregoire verbundene Reihe von Familienbenennungen (seiner Frau, Tochter, Sohn, Cousin, Neffe etc.) erwähnen will.

Herr Gerold konstatirt ebenfalls eine unter den neueren Aepfel-Benennungen herrschende Confusion, gegen welche eine anzubahnende Conformität Noth thue und nachdem Herr Prof. Koch nochmals auf die anzustrebende wissenschaftliche Begründung einfacher Benennungen zurückkommt, und namentlich die Birnen nach dieser Richtung classificirt zu wissen wünscht, auf die Entwicklungsgeschichte der Früchte hinweist, wird ein diessbezüglicher Vortrag des Herrn Professor auf die morgige Tagesordnung zu setzen beschlossen und werden am Schlusse der heutigen Sitzung noch jene Herren bestimmt, welche als Referenten über Punkt 2, 3 und 4 zu berichten sich gefälligst bereit erklären.

Die Vorschläge Pynaerts fanden allgemeine Anerkennung.

Digitized by Google

V. Zweite Sitzung.

Beginn der Sitzung um 9 Uhr 20 Minuten.

Den Vorsitz führt der I. Präsident Dr. Lucas, welcher nach einigen geschäftlichen Mittheilungen über die abzuhaltenden Excursionen das Wort ergreift, um dem Congress zunächst einige kurze Mittheilungen über den Deutschen Pomologenverein zu machen.

Vorher verliest der Herr Secretär Bermann die Namen der bis dahin inscribirten Congressmitglieder und es wird beschlossen, diese Liste sofort drucken zu lassen, damit sie jedes Mitglied sobald als möglich erhalten könne.

Präs.: Ich möchte mir erlauben, den verehrten Anwesenden einige Worte über den Deutschen Pomologenverein zu sagen, der durch zwei Vorstandsmitglieder in Ihrer Mitte vertreten ist und drei Abgeordnete hierher geschickt hat, nämlich: Herr Arnold, Lehrer an der Höhern Landw. Lehranstalt in Bitburg bei Trier; Herr Professor Belke aus Keszthely und Herr Inspector Frank aus Trient.

Der Pomologenverein hat seine segensreiche Thätigkeit über alle Länder, wenn er sich auch nur „Deutscher Pomologenverein" nennt, ausgebreitet, und wir schätzen uns glücklich aus Oesterreich-Ungarn eine namhafte Zahl Mitglieder unser nennen zu dürfen.

Die Thätigkeit dieses Vereins ist jedoch zu wenig bekannt; ich habe daher eine kleine Zahl Einladungen zum Beitritte mitgebracht, um die Herren, die den Verein noch nicht kennen, damit bekannt zu machen. Sein Streben ist, die deutsche Obstkunde vorzugsweise zu heben, eine klare Systematik zu verbreiten und allgemein giltige Namen überall einzuführen; es ist das die Grundlage einer rationellen Obstcultur und der Hauptinhalt seiner Statuten.

Er geht aber noch weiter, er hat, ohne dass es in den Statuten steht, die Beiträge (1 Thlr. jährlich) zum grossen Theil auf die Herausgabe werthvoller Bücher als Vereinsgaben verwendet, und in diesem Jahre wird auf Veranlassung des Vereins eine solche ausgegeben und allen Mitgliedern zugesendet werden. Sie ist eine der werthvollsten, die wir bis jetzt gegeben haben, betitelt: „Der Obstschutz", I. Abtheilung: Der Schutz der Obstbäume und deren Früchte etc. von Herrn Professor Taschenberg in Halle, der sich namentlich in dieser Richtung um den Schutz der Gartengewächse durch seine Entomologie für Gärtner grosse Verdienste erworben hat

Digitized by Google

Ein zweiter Punkt, den ich vor Beginn der Tagesordnung zur Sprache bringen muss, ist folgender: die Fragen zwei, drei, vier sind von durchgreifender Wichtigkeit für den Obstbau in den österreichischen Staaten.

Diese Fragen konnten, weil die Sitzung um 9 Uhr angesagt war, nicht genügend vorbereitet werden und es ist der Wunsch von mehreren Referenten, die Tagesordnung möchte geändert werden. Und sollten wir bei der früheren Bedingung stehen bleiben, dass Jeder Früchte von den Sorten, die er zu nennen hat, vorzeigen solle, was ich für äusserst wichtig halte, so wäre eine Verlegung der Fragen 2, 3 und 4 für die nächste Sitzung durchaus nothwendig.

Die Versammlung beschliesst die Berathung der Fragen 2, 3 und 4 auf die nächste Sitzung zu verschieben.

Wir gehen dann, wenn die Versammlung zustimmt, zur letzten Frage 6 über; denn die 5. Frage wird wahrscheinlich wegen Mangel an Zeit ausfallen müssen.

Die 6. Frage; „Welches sind die Ursachen der in diesem Jahre fast überall in ganz Deutschland so sehr geringen Obsternte" ist von durchgreifender Wichtigkeit und möchte daher den Vorschlag machen, in die Berathung dieser Frage heute einzugehen, nachdem wir den Vortrag über die Entwicklung der Obstfrüchte gehört haben. Wenn sich keine Stimme dagegen erhebt, so werde ich demgemäss verfahren, und in der Weise die Tagesordnung ändern; ich würde dann nur, weil ich das Referat übernommen habe, so lange der Vortrag des Hrn. Prof. Koch dauert, heute den Vorsitz führen und ihn dann an Herrn Professor Koch übertragen. Ich ersuche Hrn. Prof. Koch, seinen Vortrag über die Entwicklung der Obstfrüchte zu halten.

Professor Dr. Koch:

Ich wiederhole, meine Herren! dass ich für meinen Vortrag nicht genügend vorbereitet bin. Wie Sie gestern gehört, wollte ein Anderer diesen Vortrag halten, war aber leider nicht gekommen. Für die Nomenclatur der Früchte ist ihre Entwicklung so ausserordentlich wichtig, dass wir ohne sie zu keinen Resultaten kommen werden. Ich glaube, es liegt im Interresse unserer Sache, d. h. einer rationellen Nomenclatur, wenn ich zunächst Sie nur auf einige Punkte, welche bei der Untersuchung zur Unterscheidung der Früchte besonders wichtig sind, aufmerksam mache.

Ich habe Ihnen gestern gesagt, dass eine Untersuchung, die nur vom status quo, das heisst vom Fertigen ausgeht, eigentlich gar

Digitized by Google

keine Untersuchung ist. Unsere verschiedenen Früchte sind keine Arten, ja, selbst zum Theil nicht einmal Ab- und Spielarten, sondern in der Regel nur vervielfachte Individuen (Sorten wie wir sagen), die als Kunstproducte weit mehr den äusseren Einflüssen unterworfen sind, als Abarten wilder Pflanzen, und daher auch mehr zu Veränderungen geneigt. Die Einflüsse der Temperatur sowohl, als auch der sonstigen Witterungsverhältnisse in verschiedenen Jahren auf den Boden sind so gross, dass der status quo einer fertigen Frucht, also im reifen Zustande, nicht immer derselbe sein kann. Er hängt von genannten Momenten ab und zeigt sich in den verschiedenen Jahren auch verschieden. Trockne und feuchte Wärme haben einen grossen Einfluss auf die Beschaffenheit, besonders auf den Geschmack der Früchte, aber selbst das äussere Ansehen, vor Allem die Farbe kann sich ändern.

Ja selbst die Ernährung der Früchte auf einem und demselben Baum-Individuum ist nicht dieselbe und übt ebenfalls nicht geringen Einfluss auf die äussere Form, noch mehr aber auf die Beschaffenheit der Frucht aus. Die Birn am oberen Theile des Baumes ist bei einem Hochstamm eine ganz andere, als die an den untersten Aesten, und schmeckt vor Allem viel besser. Gewiegte Pomologen haben schon dergleichen Früchte für verschieden gehalten und jede mit einem besonderen Namen versehen.

Natürlich ist auf eine und dieselbe Sorte der Einfluss verschiedener Standorte und Länder noch grösser. Selbst die Franzosen klagen schon darüber, dass viele wohlschmeckende Birnen des Südens in der Nähe von Paris ihren Wohlgeschmack verlieren. Um so mehr ist dieses der Fall, wenn dergleichen Birnen in unserem rauheren Klima angebaut werden. Umgekehrt ändert die Beschaffenheit, hauptsächlich der Geschmack mancher Früchte, besonders der Aepfel, wenn sie nach dem Süden verpflanzt werden. Der Borsdorfer, welcher bei Bozen gezogen wird, hat weder den Wohlgeschmack noch die Dauer dessen, wie wir ihn aus dem Norden Deutschlands kennen. Er ist im Fleische weicher, weniger gewürzhaft und dauert kaum bis Weihnachten. Selbst die fertige Frucht ändert sich noch oft durch die sogenannte Lagerreife.

Eine gute und brauchbare Beschreibung muss aber möglich machen, die Frucht aus allen den Veränderungen und Abweichungen herauszufinden; dies kann aber nur geschehen, wenn ich nach konstanten Merkmalen suche, d. h. wenn ich bis zu dem Standpunkt in ihrer Entwicklung zurückgehe, wo die äusseren Verhältnisse noch gar nicht oder kaum eingewirkt haben, also der Zustand der Frucht einer bestimmten Sorte bei allen Individuen noch derselbe ist.

Digitized by Google

Ich weiss, ich kann dergleichen Studien, wo das Mikroskop eine wichtige Rolle spielt, von einem Praktiker, zumal wenn er dabei Handelsgärtner ist und von seinen Baumschulen leben soll, nicht verlangen, er muss sich mit dem, was durch Andere zur sicheren Erkennung der Früchte bereits vorgearbeitet ist, begnügen, wird daher sicher dankbar sein, wenn ihm bessere Merkmale, als die, welche allein dem status quo entnommen sind, geboten werden. Mit meinen Vorschlägen zu einer besseren und sicheren Nomenclatur wende ich mich hauptsächlich nur an gut gestellte Liebhaber, die bei einiger Vorbildung auch Lust und Liebe zu wissenschaftlichen Untersuchungen haben, aber auch an diese mache ich keine grosse Ansprüche. Ich verlange, dass diese Untersuchungen in der Entwicklung der Frucht erst mit dem Jahre selbst beginnen, wo die Frucht auch zur Reife kommt. Untersuchungen früherer Zustände, die 1 und mehrere Jahre zurückgehen müssten, mögen sie dem Botaniker vom Fache überlassen. Leider ist aber auch von diesem so viel wie gar nichts geschehen, so wichtig und interessant es auch z. B. wäre, zu ersehen, welche Bedingungen in der Pflanze zu erfüllen sind, bis die Trag-Knospe einer Birnensorte nach 2, 3 und 4 Jahren Blüthen hervorbringt.

Untersucht man im Anfange des Jahres, wo ich die Frucht erhalte, die Blüthe, so findet man, dass die Vertiefung, in welcher die Stempel liegen, bisweilen noch sehr unbedeutend erscheint, dass also das, was wir im gewöhnlichen Leben Fruchtknoten nennen, sich erst allmählig bildet, um schliesslich die Gestalt zu erhalten, wie es sich bei der Entfaltung der Blüthe zeigt.

Ich habe bereits während der 6. Versammlung deutscher Pomologen in Braunschweig im October des vergangenen Jahres bei Gelegenheit eines besonderen Vortrages über die Entwicklung des Kernobstes, den ich hiermit nochmals der Beachtung der Pomologen empfehlen will, bereits gesagt, dass die Entwicklung der Birnen und Aepfel eine ganz andere ist, als die beim Steinobst und bei den meisten anderen Obstfrüchten. Wir haben es hier nicht mit einer ächten, aus dem eigentlichen Fruchtknoten hervorgegangenen Frucht zu thun, mit dem obersten, hohl gewordenen Theil des Fruchtstieles, sondern wie bei der Feige, mit dem sogenannten Fruchtbecher. Der Unterchied zwischen Feige und Kernobst liegt nur darin, dass bei ersteren die ganzen Blüthen, resp. Früchte vom Fruchtbecher eingeschlossen sind, bei dem Apfel und bei der Birne aber nur die Fruchtknoten, resp. Früchte. Ganz so ist die Rosenfrucht beschaffen, nur dass hier die kleinen Früchte lose und unabhängig von einander im Fruchtbecher sich befinden, bei jenen aber unter einander und mit der innern Wand des

Digitized by Google

Fruchtbechers zu einem Ganzen verwachsen sind. Auch die Stachelbeere und Kornelkirsche ist ein solcher Fruchtbecher, der aber nur die Eichen, resp. die Samen einschliesst.

Im gewöhnlichen Leben nennt man alles von den Pflanzen Frucht, was gegessen wird. Der Landwirth hat seine Hackfrüchte und bezeichnet die Kartoffelknolle erst recht als Frucht. Mit dergleichen Vulgär-Begriffen kann sich aber die Wissenschaft nicht befassen, sie muss auf festen Füssen stehen.

In West-, aber auch in Ostindien werden Fruchtbäume kultivirt, wo der oberste Theil des Fruchtstieles, wie er ist (also ohne erst zum Fruchtbecher zu werden), fleischig und ähnlich einer Pflaume, saftig ist, während die eigentliche harte Frucht darauf sitzt. Diese wird von den Eingebornen, zumal sie sehr giftig ist und als Elephantenlaus eine Zeit lang als ein Arzneimittel benutzt wurde, weggeworfen, während der Stiel bei ihnen als die wahre Frucht gilt.

Ich komme auf das zurück, von dem ich ausging, dass nämlich der fertige Zustand, besonders einer allen möglichen Einwirkungen und Veränderungen ausgesetzten Kulturfrucht nur in einzelnen Fällen und im Zusammenhange mit denen, welche der Entwicklung genommen sind, sichere Merkmale zur Unterscheidung gibt, dass diese dagegen um so mehr Werth haben, je weiter zurück man die Entstehung und Ausbildung der Frucht verfolgt. Ich glaube, dass bei unserem Kernobst es genügt, wie ich bereits ausgesprochen, wenn wir mit der Untersuchung der vorgebildeten Frucht behufs Aufstellung einer einigermassen sichereren Nomenclatur mit dem Jahre beginnen, wo sie ihrer Reife entgegengeht, es würde selbst ausreichen, wenn die Untersuchung kurz vor der Entfaltung der Blüthe, also ziemlich spät im Jahre, begänne. Eine einfache Lupe, mit der jeder Gärtner, wenn er nur einigermassen auf Bildung Anspruch machen will, umzugehen verstehen muss, reicht dabei aus.

Ein Umstand von grösster Wichtigkeit für die Feststellung der Sorte, zunächst des Apfels, ist bis jetzt von den Pomologen gänzlich übersehen worden, obwohl ich schon vor länger als 20 Jahren darauf aufmerksam machte und v. Flotow in seiner Arbeit über die Obstfrüchte ihn ebenfalls anerkannt hat. Auch neuerdings wurde er in einer Abhandlung der pomologischen Zeitschrift wiederum zur Sprache gebracht. Man nimmt nämlich gewöhnlich an, dass in jedem Fache eines Apfels nur 2 Samen enthalten sind. Das ist nicht richtig. Ich habe bei einigen Sorten deren mehr und zwar 3 bis 5, v. Flotow selbst 7 gefunden. Hier wäre also ein festes Merkmal, was nie schwankt, gegeben und damit ein gewichtiger Eintheilungsgrund.

Das während der Blüthezeit so sichere Merkmal ist aber illuso-

Digitized by Google

risch, wenigstens für den weniger im Untersuchen Bewanderten, zur Zeit der reifen, also fertigen Frucht. Selbst wo nur 2 Ei'chen oder Samen ursprünglich vorhanden sind, kommt das eine oder andere, bisweilen keins von beiden zur Entwicklung, während die Ei'chen zur Zeit der Blüthe stets wenigstens angelegt sich vorfinden. Eine Untersuchung gibt stets hier genauen Aufschluss über ihre Zahl.

Form und Stellung der Kelchblätter während der Blüthe- und Fruchtzeit ist ferner ausserordentlich wichtig, ebenso ist die Art und Weise der Bildung der Vertiefung (des Nabels, wie man gewöhnlich sagt) an der Basis des Apfels von grosser Bedeutung. Von ihr hängt in der Regel die Länge des Fruchtstieles ab und ist keineswegs von so untergeordneter Bedeutung, wie manche meinen.

Von sehr grosser Wichtigkeit ist der Theil der Höhlung des Fruchthechers, wo der eigentliche Fruchtknoten mit den Ei'chen und später den Samen sich befindet. Dieser Theil der Höhlung wird um so breiter, je mehr die Samen reifen und nimmt immer den breitesten Theil der reifen Frucht ein. Es ist dieses von ganz besonderem Werthe bei den Birnen, da davon (ob unten, in der Mitte oder oben) ihre ganze Gestalt abhängt. Der übrige darüber und darunter liegende Theil der Höhlung verwächst entweder im letzteren Falle oder bildet nur eine dünne Röhre, in der die 5 Griffel (bei dem Apfel in eine Säule verwachsen oben aber frei, bei der Birne getrennt) liegen. Die Länge dieser beiden Theile ist der aufmerksamsten Beachtung werth und in der Regel auch bei der fertigen Frucht ziemlich konstant.*)

Ich habe nur einige Momente der besonderen Beachtung werth gehalten, es gibt aber deren gewiss viele, die sich noch von selbst bei den Untersuchungen finden werden. Bevor ich aber meinen improvisirten Vortrag schliesse, sehe ich mich gezwungen, einen Gegenstand, nachdem ich schon mehrmals über das Unwissenschaftliche mich ausgesprochen, nochmals zur Sprache zu bringen. Ich meine die jetzt so beliebten Durchschnitts-Zeichnungen der Früchte. Dass sie, wenn sie ordentlich gemacht sind, der Gestalt der Früchte meist eine sichere Handhabe geben, unterliegt keinem Zweifel, sie sind aber in der Regel sowohl nach falschen Prinzipien, als auch zum grössten Theil recht schlecht gemacht. Diese meine Behauptung stützt sich darauf, dass wohl kaum ein Durchschnitt in dem Illustrirten Handbuche vorhanden ist, der nicht zu gleicher Zeit auf mehrere andere, sonst ganz verschiedene Früchte passte. Beispielsweise besitzen wir vom sonst so leicht zu unterscheidenden Gravensteiner-Apfel etwas flachgedrückte, rundliche und etwas in die Länge gezogene Früchte. Man

*) Vergleiche Koch's Dendrologie, I. Band, Seite 200.

Digitized by Google

darf sich deshalb nicht wundern, wenn darnach auch die Längsschnitte verschieden ausfallen und daher in diesem Falle zum Feststellen der Frucht so viel als nichts beitragen. Umgekehrt sind im Illustrirten Handbuche viele Längsdurchschnitte von bestimmten Apfelsorten vorhanden, welche zu gleicher Zeit auf eine dieser Formen des Gravensteiners passen.

Trotzdem erkenne auch ich, wie bereits auch schon ausgesprochen, die Längsdurchschnitte für ein sehr zu beachtendes und für die Nomenclatur des Obstes brauchbares Moment, insofern sie notabene gut gemacht sind. Regel dabei ist, dass ein Durchschnitt so gemacht werden muss, dass auf der einen Seite zwischen zwei Kelchblättern, auf der andern mitten durch ein Kelchblatt geschnitten werden muss. Nur auf diese Weise erhalte ich auch, insofern der Apfel sich regelrecht nach allen Seiten ausgebildet hat, was leider im Interesse des Durchschnittes keineswegs immer der Fall ist, ein Fach im Innern mitten durchschnitten, gegenüber erscheint dagegen die Scheidewand in 2 Platten getheilt. Man nehme aber einmal das Illustrirte Handbuch und man wird finden, dass z. B. im II. Bande die meisten Birnen nicht richtig durchschnitten sind, weil 2 Fächer mit Samen gesehen werden. Bei den Aepfeln ist es zwar in dieser Hinsicht etwas besser, man betrachte aber einmal den Kelch und die Höhlung bis zum Kernhaus, wie oberflächlich und schlecht diese in der Zeichnung durchgeführt sind. Man kann sich, verzeihen Sie, meine Herren, etwas Roheres in der Durchführung nicht denken! Man sieht auf den ersten Blick, dass der Zeichner, dem man die Zeichung des Durchschnittes anvertraut hatte, auch nicht die geringste Kenntniss davon besitzt, wie eine Frucht beschaffen ist. Das Staubbündel fehlt ganz und gar oder ist nach oben mit wenigen Strichen angedeutet. Die Höhlung zwischen Kernhaus und Kelch sucht man in der Regel vergebens. Der so gewichtige Kelch ist nicht weniger schlecht weggekommen.

Wenn man pomologischer Seits behauptet, dass man zu Längsdurchschnitten sich sogenannter Mittel- oder Normal-Früchte bedient, so mag dieses oft der Fall sein, aber nicht immer, abgesehen davon, dass man sich bisweilen darüber streitet, wie eine Normalfrucht beschaffen sein soll, also nicht einmal hier im Klaren ist. Aber selbst der Durchschnitt einer Normalfrucht reicht nicht aus. Die Normalfrüchte ähneln keineswegs sich immer in der Weise, um stets dieselben Längsdurchschnitte zu geben. Nach meiner Ansicht muss man möglichst viel Exemplare durchschneiden und nun erst sich das Mittel rationell zusammensetzen. Dabei muss man mit dem Bau der Frucht genau bekannt sein und darf beispielsweise bei den Längs-

Digitized by Google

schnitts-Zeichnungen Samen nicht in der Luft schweben lassen; man muss ihnen den richtigen Anheftungspunkt geben, wenn man ihn während des Schnittes verändert hat. Ein Durchschnitt muss daher ideell oder schematisch sein, wenn er belehren soll.

Erlauben Sie mir nochmals auf das, von dem ich ausging, auf die Nothwendigkeit einer Entwicklungsgeschichte der Frucht wenigstens von der Blüthezeit an, zurückzukommen. Ich sehe, dass meine Ansicht wenigstens theilweise Beifall gefunden hat, und bitte die unter den Pomologen, die auch Zeit und die durchaus nothwendige Liebe zur Sache haben, im nächsten Jahre mir die Resultate ihrer Untersuchungen, wenn sie diese erlangt haben, direkt oder indirekt durch meinen sehr geehrten Freund, Herrn Dr. Lucas, mitzutheilen. Lassen Sie sich aber nicht abschrecken, wenn Ihnen die Resultate im ersten Jahre nicht gleich zufallen. Auf einen Hieb fällt kein Baum. Uebernehmen Sie auch nicht zu vielerlei Früchte für ihre Untersuchungen, machen Sie diese aber ordentlich und vor Allem gewissenhaft. (Bravo.)

Herr Gerold: Wir haben eben einen interessanten Vortrag gehört über verschiedene botanische Gegenstände. Ich muss aber doch widersprechen, dass es nämlich unrichtig wäre, Durchschnittsabbildungen von Früchten zu machen. Für uns Laien ist es von Wichtigkeit, über die Art dieser Technik informirt zu sein. Diese Abbildungen werden nicht gezeichnet, sie werden durch Naturselbstdruck genommen. Da kann der Betreffende eine schlechte Frucht auswählen, aber das ist ein Fehler. Ist die Frucht aber vollständig ausgebildet, so muss sie naturgetreu gegeben werden. Das ist nicht ohne Wichtigkeit, sie so zu haben; möchte es also nicht beseitigt wünschen. Der Vorredner sprach noch über die Constantheit der Entwicklung. Da möchte ich denn sagen, wenn ich in den Garten mich bemühe, so finde ich zufällig, dass das, was heuer schön blüht, nächstes Jahr nicht mehr so schön sein wird, so z. B. war Goldregen bei mir voriges Jahr gar nicht und heuer sehr schön. Daran sind klimatische Verhältnisse Schuld. Die Entwicklung ist durch Boden, Lage, klimatische Verhältnisse eine verschiedene, desshalb aber soll man jedoch alles nicht ad acta legen! Ich will dem Herrn Vorredner nicht nahe treten; ich bin nicht Fachmann, aber meine Meinung zu äussern hielt ich mich für verpflichtet.

Professor Dr. Koch: Herr Gerold stimmt mir ja in Allem, was er sagt, ganz bei, auch ich habe von den Veränderungen einer und derselben Fruchtsorte gesprochen, auch ich erkenne die Einflüsse der

Digitized by Google

Witterungs- und Boden-Verhältnisse vollständig an. Eben deshalb halte ich unsere gewöhnlichen Durchschnitts-Zeichnungen für untauglich, weil sie nur das Bild einer, wenn auch Normal-Frucht geben. Gerade der Einfluss der Witterungs- und Bodenverhältnisse, die Herr Gerold mit Recht annimmt, widerspricht seiner eigenen Ansicht. Ich will, wie oft schon gesagt, keine Durchschnitts-Zeichnung, welche nur einem Individuum entnommen und daher individuell ist, sondern das Mittel vieler bei genauerer Kenntniss des eigentlichen Baues der Frucht. Mein Durchschnitt ist ideell oder wie man gewöhnlich sagt, schematisch.

Präs.: Es ist, m. H., ganz und gar ausser meiner Tendenz, in irgend einer Weise dem widersprechen zu wollen, was mein Freund und Gönner Hr. Prof. Koch vorgebracht hat. Wollen wir uns aber die Frage vorlegen: was ist möglich? Ein Ideal zu erreichen, meine Herren, ist dem Menschen gar zu selten vergönnt, und was uns unser verehrter Professor Koch schildert, ist ein Ideal. Sie wissen, welche unendliche Schwierigkeiten es jetzt schon hat, eine Obstsorte mit möglichster Genauigkeit und Sicherheit zu bestimmen. Wollten wir unsere pomologischen Lehrbücher so einrichten, dass sie die Durchschnitte der Blüthen und jungen Früchte von Monat zu Monat hätten, und dies alles müsste dargestellt werden, so würden 100 Sorten in den Beschreibungen und Abbildungen so theuer kommen, wie gegenwärtig 1000 Sorten. Kehren wir lieber zur Wirklichkeit zurück. Das Illustrirte Handbuch, welches grösstentheils Naturselbstabdrücke von normalen Früchten — ich betone das — von mittlerer Form einer gewissen Obstsorte enthält, gibt uns damit den Umriss, also die Grösse, ein Bild des Kernhauses, der Vielzahl oder Minderzahl oder des Fehlens der Samenkörner, wenn die Kammer leer ist, ein Bild der sehr charakteristischen Kelchröhre und — was Prof. Koch mit allem Rechte betont hat — ob das Kernhaus ober-, mittel- oder unterständig ist. Dass die Form der Frucht genau von der Lage des Kernhauses abhängt, ist über allen Zweifel erhaben. Wir kennen Früchte wie z. B. die Glanzreinette mit oberständigem oder auch ober-mittelständigem Kernhause, welche oben die grösste Breite haben, während wir bei allen zugespitzten Früchten fast regelmässig das Kernhaus unterhalb der Mitte der Frucht stehend finden.

Auch die Form der Gefässbündelringe ist von durchgreifender Wichtigkeit. Wir können zwei ganz ähnliche Sorten wesentlich dadurch unterscheiden, wie diese Gefässbündelringe gebildet sind.

Digitized by Google

Ich will eine Sorte beispielsweise anführen — die Goldgelbe Sommer-reinette — eine Sorte, welche in der Ausstellung in mindestens 10 verschiedenen äusseren Ansichten zu finden ist, theils mit Rost bekleidet und ganz rauh, theils goldgelb und sehr schön gebildet, so dass man sie für eine ganz andere Frucht halten sollte. Wenn ich nun alle diese durchschneide, so sagt mir überall das olivenförmige oder elliptische Kernhaus ganz bestimmt, dass ich es mit der Goldgelben Sommer-Reinette zu thun habe. Diess ist ein grosser Schritt vorwärts, dessen wir uns in Deutschland rühmen dürfen. Die neuesten Werke Downings und Leroys dagegen enthalten nur Umrisse der Früchte. Nichts aber ist unbeständiger, als der Umriss; denn es übt die Cultur der Bäume hierauf einen so grossen Einfluss aus, ferner, je nachdem die Frucht von einem jungen oder alten Baume ist, dann je nach dem Zustande der Ernährung des Baumes etc. ist der Umriss verschieden.

Das vortreffliche Werk über Aepfel von dem berühmten Pomologen Dr. Warder aus Ohio, den wir in unserer Mitte haben, enthält ebenfalls Durchschnitte mit sehr genauer Zeichnung der innern Theile jeder Frucht; dies ist ganz besonders anzuerkennen.

Wir haben es uns seit mehr als 25 Jahren zur Aufgabe gemacht, die Kelchröhre, das Kernhaus, die Beschaffenheit der Stielhöhle, nicht aber den Stiel zu studiren; denn dieser ändert gar zu sehr ab und ist nur bei einzelnen Sorten z. B. dem Grossen Bohnapfel, constant.

Die allgemeine Form der Frucht ist bei allen Beschreibungen der Frucht vorzugsweise zu beachten; denn sie gründet sich auf die Lage des Kernhauses, was wir als das stabilste zu betrachten haben, worin ich mich der Zustimmung meines sehr geehrten Freundes Prof. Koch erfreuen darf. Seit der Begründung des Illustrirten Handbuches haben wir sehr genaue Längsschnitte von normalen Früchten gemacht und gezeichnet. Wenn wir nun den Schnitt so treffen, dass auch ein Kelchblatt gespalten wird, dann wird die Zeichnung correct ausfallen; dann sehen wir eine Kammer geöffnet, während der Schnitt zwischen zwei anderen Kammern hindurchgeht. Allein das gelingt nicht immer und vielleicht nur bei 30 % der Versuche. Wenn wir beim Durchschneiden den Punkt nicht ganz genau treffen, so werden wir beide Kammern geöffnet finden, die eine grösser, die andere kleiner. Dadurch entstehen die oft abweichenden, anatomischen Durchschnitte.

Eines habe ich noch auf dem Herzen; ich möchte mich über die Vorgänge aussprechen, welche auf die Beschaffenheit des Fleisches

Digitized by Google

einen Einfluss haben. Dabei müssen wir zwei ganz verschiedene Dinge unterscheiden, nämlich den physiologischen und den chemischen Process bei der Entwicklung der Frucht. Der chemische Vorgang besteht darin, dass die Frucht ihre ihr mögliche vollkommene Zartheit und Süsse des Fleisches erhält, und dann etwas ganz anderes darbietet, als die unreife Frucht. Das hängt mit der Temperatur und den Witterungsverhältnissen zusammen. Dieses alles zu beschreiben ist nun sehr schwierig. Wir müssen desshalb immer die Gegend, das Klima bezeichnen, wir geben ferner an, ob die Frucht in einem normalen Jahre, ob sie an einer warmen Wand erwachsen ist, ob sie von einem Hochstamme oder Zwergbaume herrührt. Unsere verehrten Collegen in Frankreich und Belgien dagegen schildern uns zumeist nur Obst, welches unter ganz besonders günstigen Verhältnissen sich entwickelt hat. Wir in Deutschland thun diess nur ausnahmsweise und begnügen uns mit der Frucht, welche in einem normalen Jahre an einem kräftigen Hochstamme, der schon eine Reihe von Jahren getragen hat, oder an Pyramiden gewachsen ist und beschreiben dieselbe. Indem wir den Durchschnitt geben, geben wir nur Typen der Frucht und nicht Portraits. Wir schneiden die Frucht durch, tragen die Farbe in einem schmalen Streifen an der Frucht auf und überlassen es jedem, sich daraus selbst mit Hilfe der Beschreibung das Bild heraus zu entwickeln. Uns muss aber daran liegen, allgemeine Typen zu geben, den typischen Charakter einer Frucht festzustellen.

Das wollte ich Ihnen zur Rechtfertigung unserer seitherigen pomologischen Bestrebungen sagen und bemerke weiter, dass uns kein Vorwurf desswegen trifft, weil wir den vortrefflichen Vorschlägen unseres sehr geehrten Herrn Prof. Koch noch nicht gefolgt sind.

Es gibt nur ein einziges englisches Werk, welches über 150 Jahre alt ist, wo die Frucht im unreifen Zustande dargestellt ist. Es ist mir sonst weder ein französisches noch ein deutsches Buch bekannt, welches auf die Intentionen des geehrten Herrn Vorredners mehr einginge.

Hiermit wird dieser Gegenstand verlassen und nach der beschlossenen Tagesordnung zu der Berathung der 6. Frage übergegangen. Da Dr. Lucas das Referat darüber hat, übernimmt Prof. Dr. Koch das Präsidium.

II. Präs.: Die 6. Frage unseres Programmes heisst: Welches sind die Ursachen der in diesem Jahre fast überall in

Digitized by Google

ganz Deutschland so geringen Obsternte? Ich ersuche Herrn Dr. Lucas, diese Frage zu beantworten.

Dr. Lucas: Meine Herren! Wenn wir diese hochwichtige Frage in Berathung ziehen, so liegt es wohl nahe, uns zunächst zu fragen: welches sind die Hauptursachen der Fruchtbarkeit bei unsern Obstbäumen? wir werden dann die Ursachen der Unfruchtbarkeit weit klarer beurtheilen können.

Zu einer normalen Fruchtbarkeit unserer Obstbäume ist

1) ein gesundes und normales Wachsthum erforderlich. Das begreift allerdings sehr viel in sich;

2) was schon Lindley in seinem vortrefflichen Werke „Theorie des Gartenbaues" angiebt, Anhäufung von Reservestoffen in der Pflanze. Keine Pflanze trägt Samen und Frucht, wenn nicht durch eine vorhergegangene Vegetation eine grössere Menge von Reservestoffen in ihr angehäuft ist; sie kann wohl blühen, wenn der Reservestoffe nur wenig vorhanden sind, kommt aber zu keinem Fruchtansatz. Damit steht im Zusammenhange

3) ungestörte Function der Blätter, ungestört durch Insecten, ungestört durch widrige Witterungseinflüsse, namentlich aber auch ungestört durch Pilze, die wir leider in vielen Theilen Deutschlands im Jahre 1872 in grosser Menge auf den Blättern unserer Apfelbäume hatten. Es war das der Blattpilz Cladosporium dentriticum, welcher eine noch nie gekannte Verbreitung gefunden hat. Die Blätter konnten demnach ihre Functionen, Anhäufung von Reservestoffen, nicht genügend erfüllen. Dieser Pilz kommt zwar jedes Jahr vor, aber erst beim Laubabfalle. Wir hatten aber in Württemberg und Baden, auch in einigen Gegenden Baierns, schon im Juli eine Menge halbgelber Blätter an den Apfelbäumen. Untersuchten wir sie, so fanden wir einen Pilz, welcher schwarze, grauliche und auch weissliche Flecken verursachte. Dieses Jahr ist der Pilz nur auf einzelne wenige Bäume beschränkt. Wie gewöhnlich ist er jetzt wieder beim Laubabfalle bemerkbar; im Sommer dagegen war er ausserordentlich selten.

4) Nicht zu üppiger und doch genügender Trieb. Dieser Trieb liegt nun allerdings in einem gesunden und normalen Wachsthum. Dennoch muss dieser Punkt besonders hervorgehoben werden. Wir wissen, dass bei Bäumen in der Nähe von Spargelbeeten, wo die Wurzeln immer Dünger in grosser Menge erhalten und bei Bäumen, welche unvorsichtig gedüngt worden sind, dass

Digitized by Google

sich da ein enormer Holztrieb entwickelt. Die Blüthen werden abgestossen und die Reservestoffe werden nach der Spitze geleitet und zur Erzeugung neuer Triebe verwendet, anstatt sich abzulagern und zur Bildung von Trieben, Blüthe und Frucht des nächsten Jahres zu dienen.

5) ein warmer Nachsommer. Zur Bildung von Blüthenknospen gehört eine höhere Temperatur des Nachsommers und des Herbstes als zur Bildung von Holzknospen. In ganz Deutschland, soweit Weinbau betrieben wird, gilt das Sprichwort: „Nach einem guten Weinjahre folgt fast immer ein gutes Obstjahr." Das Sprichwort will sagen, dass durch die hohe Temperatur des August und September, welche nothwendig ist, um einen guten Wein zu erzeugen, auch eine weit grössere Menge von Knospen so umgebildet werden, dass sie in den Zustand der Blüthenknospen übertreten, die vorhandenen Säfte ziehen sich mehr in die Astringe, welche wir unterhalb der Blüthen finden, welche daher eine reichliche Anhäufung von Reservestoffen enthalten.

Wir sehen dann, dass nach einem solchen warmen Herbste die Bäume im Frühjahre nicht nur reichlich blühen, sondern auch gewöhnlich reichliche Früchte ansetzen.

6) In einem gesunden und normalen Wachsthum liegt ferner noch, dass der Baum die genügenden Nährstoffe im Boden finden muss, sonst kann er sich nicht genügend und vollkommen entwickeln.

Ich gehe nun zu den Ursachen der Unfruchtbarkeit über und diese sind 1) ein nicht normaler, und zwar zu schwacher Trieb. Ein zu schwacher Trieb wird bewirken, dass die auch schwachen Blätter keinen genügenden Reservestoff bilden können: ein solcher Baum wird zwar blühen, aber keine Frucht ernähren können oder die Frucht wird klein bleiben, so dass es gleichgiltig ist, ob er trägt oder nicht. Ja man wird sogar die Früchte zweckmässiger wegnehmen, um die wenigen Säfte auf die Bildung von neuen Trieben zu verwenden.

2) Mangel an mineralischen Nährstoffen, namentlich an löslichem Kali und Phosphaten im Boden. — Unsere älteren Baumanlagen leiden gar oft an dieser Bodenerschöpfung und wachsen und tragen in Folge derselben nur wenig und liefern nur noch nach langen Intervallen und zwar nur in ganz besonders günstigen Obstjahren, noch Erträge. Das Düngen der Bäume hat zum Zwecke,

Digitized by Google

das normale Wachsthum zu erhalten, das schwache zu stärken.

3) Der Trieb kann aber auch zu stark sein. Die Folgen davon habe ich schon früher berührt. Wir finden bei Bäumen, welche unmässig gedüngt worden sind, welche in einem überhumosen schwammigen Boden gewachsen sind, nur eine fortwährende Neigung ins Holz zu treiben. Solche Bäume bleiben unter allen Umständen unfruchtbar. Damit hängt zusammen ein Ueberschuss an organischen Nährstoffen. Man glaubt gar nicht, wie man durch eine ungeordnete Düngung, durch Zuführung von nur an Stickstoff reichen und an mineralischen Nährstoffen armen Düngstoffen an die Bäume während einer längeren Periode, auf die Unfruchtbarkeit derselben hinwirken kann. Aber nicht blos die Fruchtbildung, sondern auch die Gesundheit der Bäume leidet dadurch. Die Fruchtbarkeit hängt wesentlich ab von einer normalen Ernährung, welche nicht darin besteht, dass wir der Pflanze eine Menge stickstoffhaltiger Nährstoffe zuführen, sondern, dass zu diesen stickstoff- und kohlenstoffhaltigen Nährstoffen in genügender Menge und in richtigem Verhältnisse mineralische Nährstoffe hinzukommen. Dadurch wird

4) ein jeder Ueberschuss von stickstoffhaltigen und organischen Nährstoffen Unfruchtbarkeit zur Folge haben. Eine fernere Ursache der Unfruchtbarkeit ist

5) eine feuchte und kühle Herbstwitterung. Das steht mit dem früher Gesagten in Verbindung.

6) Die Störung der Vegetation durch Pilze, Insecten etc.

7) Auch eine unmittelbar vorhergegangene reiche Obsternte und der dadurch veranlasste Verbrauch der abgelagerten Nährstoffe und in Folge dessen ein Mangel daran, kann eine Ursache der Unfruchtbarkeit sein.

8) Störung der nöthigen Winterruhe der Bäume. Es ist ja bekannt, dass in manchen Gegenden, in denen die Winter so mild und warm sind, dass der Trieb gar nicht zur Ruhe kommt, die Obstbäume vollständig unfruchtbar sind. Auch um einen Obstbaum gut im Winter zu treiben, um aussergewöhnlich frühe Ernten mit Hülfe von Glashäusern zu erzielen, muss er vorher in seine volle Winterruhe gebracht werden. Wenn wir daher im Winter zu warme Witterung haben und die Bäume, die in unseren klimatischen Verhältnissen für sie nothwendige Winterruhe nicht erhalten können,

Digitized by Google

und die Säfte, welche im Winter ruhen sollten, sich zu früh bewegen, wie z. B. im vorigen Winter, so ist dieser Umstand ebenfalls als eine Ursache der Unfruchtbarkeit zu betrachten.*)

Als letzte Ursache nennen wir

9) Frost während der Blüthezeit oder gleich nach derselben. Man wird vielleicht einwenden, dass ich Unrecht habe, eine Ursache der Unfruchtbarkeit, welche die ganze Welt als erste Ursache derselben betrachtet, zuletzt anzuführen. Sie werden indess wissen, dass der Frost für sich allein uns eine völlige Missernte nicht geben kann, sondern es müssen andere Ursachen mitwirken. Der Baum muss schon geschwächt sein, wenn der Frost so heftig wirken soll, dass alle Früchte vernichtet werden oder dass eine Störung der Vegetation derart eintritt, dass die Blüthe abgeworfen wird. Wir wissen ja, dass die Blüthe nicht an einem Tage abschliesst, sondern längere Zeit dauert. Es darf nicht verkannt werden, dass die zuletzt angeführte Ursache von grosser Bedeutung für die letzte Missernte war, aber sie war gewiss nicht die einzige Ursache derselben.

Wenn wir uns nun noch die Frage vorlegen, was in diesem Jahre die fast überall beklagte Unfruchtbarkeit bewirkte, so dürfen wir nicht verkennen, dass in vielen obstbautreibenden Ländern zunächst die alten Obstanlagen, wie diess auch in Niederösterreich zum Theil der Fall sein soll, in Folge der Abnahme der Bodenkraft in den letzten Jahrzehnten weniger Erträge gaben, als früher. Wir haben in Württemberg, speciell in der Nähe von Reutlingen grössere Flächen, wo alle Bäume allmählich ausgehauen werden, weil man sagt, dort wächst kein Obst

*) Wie abnorm die Witterung im Winter 1872/73 war, ergibt sich aus folgender Zusammenstellung, welche ich dem verdienten Metereologen, meinem Onkel H. Lucas in Arnstadt verdanke.

1872	Tage unter der Mitteltemperatur aus 38 Jahren.	Tage über der Mitteltemperatur aus 38 Jahren.	1873	Tage unter der Mitteltemperatur aus 38 Jahren.	Tage über der Mitteltemperatur aus 38 Jahren.
November	9	21!	Januar	6	25!
Dezember	2	29!	Februar	10	18!
			März	14	17!
			April	19!	11
			Mai	27!	4

Digitized by Google

mehr. Das Heraushauen ist ein grosser Fehler. Ein Düngen des Untergrundes würde von ausserordentlicher Wirkung für die Wiedererlangung der Fruchtbarkeit sein. Wir wollen uns nicht verhehlen, dass die Abnahme der Bodenkraft eine sehr weitgehende Ursache ist und dass in Folge der Abnahme der Bodenkraft, da letztere ja nicht unerschöpflich ist, die älteren Obstanlagen aufhören, uns reiche Ernten zu geben.

Im Jahre 1847, wo alle Verhältnisse so günstig waren, haben wir trotz des Schneewetters und Frostes während der Blüthe eine sehr reiche Obsternte gehabt, dann haben wir im Jahre 1849 schon wieder ein gutes Obstjahr gehabt. Seit der Zeit sehen und hören wir, dass in dem grössten Theile von Deutschland nur mittelmässige Ernten vorkommen und in den letzten 8—10 Jahren wurde in vielen Gegenden über fast gänzlichen Mangel an Obst geklagt.

Die zweite Ursache ist entschieden in der sehr kühlen und feuchten Witterung des Nachsommers vom Jahre 1872 zu suchen, in Folge deren sich wohl Blüthen bildeten, aber nicht genügende Reservestoffe abgelagert waren und die Blüthe auch schon nicht gehörig ernährt war.

Die dritte Ursache liegt in der Erregung der Knospen in abnormster Weise durch einen Winter, welchen wir zu den allerwunderbarsten zählen dürfen, welchen wir erlebt haben. Diese abnorme Witterung im Januar, Februar und März erweckte einen zu frühen Trieb, welcher sich zwar nicht durch Ausbrechen der Knospen zeigte, aber dadurch, dass sich die Rinde sehr früh löste, so dass, wenn man einen Baum im Januar ausputzte, schon in dieser Zeit Saft floss. Dieser abnorme Zustand konnte nicht ohne Nachwirkung auf unsere Obstbäume bleiben.

Als vierte Ursache musste die in dem letzten Drittel des April besonders zwischen dem 25. und 29. dieses Monats eingetretene grosse Temperaturerniedrigung doppelt nachtheilig wirken, weil der Trieb durch die vorhergegangene warme Witterung schon zu sehr angeregt war.

Nehmen wir diese 4 Ursachen zusammen, so kann es uns nicht wundern, dass 1873 für die meisten Gegenden Deutschlands eines der schlechtesten Obstjahre gewesen ist, welches wir erlebt haben. (Anhaltender Beifall.)

II. Präsident: Es wäre wünschenswerth, sich weiter über diesen Punkt auszusprechen. Es herrschen wahrscheinlich noch andere Ur-

Digitized by Google

sachen, die, wie ich mir zu sagen erlaube, das Unglück mit hervorgerufen haben. Ich ersuche daher die Herren, die sich an der Debatte betheiligen wollen, ihre Erfahrungen mitzutheilen.

Herr Kroczak (aus Brünn): Ich glaube auch die dauernd kalte Luftströmung als Ursache der Unfruchtbarkeit in meiner Gegend angeben zu sollen. Sie war eine nicht gewöhnliche. Der Nordostwind, der über die ganze Gegend gestrichen ist, scheint die Zerstörung der Blüthen verursacht zu haben, und folgende Umstände dürften meine Ansicht begründen. Gewöhnliche Reife wirken in Niederungen zerstörend; bei uns jedoch kam die Erscheinung vor, dass Niederungen ihre Blüthezeit vollendet hatten und dort vollhängende Obstbäume prangten, besonders die Hauszwetsche, die bei uns viel gebaut wird, während auf den Anhöhen eine gänzliche Zerstörung sowohl der Blüthen als der Fruchtansätze stattgefunden hat. Ich habe ferner in einem gegen Nordost gelegenen Waldantheile die Beobachtung an Buchenstöcken gemacht, dass nach diesen Tagen, wo diese kalte Luftströmung vorherrschend war, alle jungen Buchenaustriebe gegen Nordost förmlich wie verbrannt waren, während alle andern gegen Südost verschont geblieben sind. Folglich dürfte die Ansicht vorherrschen, dass diese kalte Luftströmung, wenn wir meteorologische Berichte zu Rathe ziehen, eine der Hauptursachen sei, warum unsern Obstbäumen die Früchte geraubt wurden.

Herr Gerold: Meine Herren! Bei mir ist eine waldige Gegend, die ziemlich viel Niederschläge hat, allein leider stets bis lang im April und Mai von Nachtfrösten und Frühfrösten heimgesucht wird. Zum Beweis diene, dass wir bis Ende September bereits 2mal Frost gehabt. Die Blüthen fangen nun bereits Ende April an und ihre Entwicklung dauert sehr lange. Ich glaube daher, dass die Länge der Blüthezeit, der ausgedehnte Zeitraum nachtheilig ist für den Ansatz der Früchte. Vieles vergilbte und brachte es nicht zur Frucht. Ich halte daher die ausgedehnte Blüthezeit für sehr nachtheilig.

Herr Arnold (aus Trier): Meine Herren! Es dürfte überflüssig erscheinen, über dieses Kapitel noch weiteres mitzutheilen, obschon mich darauf einzelne Erfahrungen hinführen. Zunächst meine ich, wäre der 2. Punkt von grosser Tragweite, die vorzugsweise auf einer Anhäufung von abgelagerten Reservestoffen und Fruchtbarkeit beruht. Ich erlaube mir, darüber meine Beobachtungen mitzutheilen.

Wir haben das Plateau am Laacher See zu benutzen. Der

Digitized by Google

Boden ist reich an Phosphorsäure und Kali. Gleich daneben stehen Obstbäume und alle Besucher staunten über ihre Früchte und ich kann Ihnen die Versicherung geben, das Herz im Leibe lachte, wenn man diese Fülle von Früchten sah.

Eine Viertelstunde weiter hatten die Bäume keine Früchte mehr. Wie wollen Sie dieses auffallende Ereigniss erklären, dass hier die Obstbäume reich vollhingen und dort gar nichts ist. Mit allem Grund kann, da der Frost da wie dort derselbe war, auf die Bodenernährung hingewiesen werden, dann auch auf die Düngung.

Gerade in diesem Bezirke herrscht eine besondere Vorliebe für Obstbäume, und haben wir verschiedene Versuche in Betreff der Düngung gemacht. Vorigen Sommer wurden Parthien Bäume gedüngt und zwar zum 2., zum 3., zum 4ten male gedüngt. Gerade am 20. April hatten wir in der Anstalt den Besuch des Regierungscollegiums von Trier. Des Morgens lag der Schnee 3—4 Zoll hoch. Mittags kam die Rede darauf und man meinte, dass das Obst vollständig verloren sei. Ich wagte jedoch zu bemerken, dass schon im Jahre 1847 derlei Erscheinungen da gewesen sind, wirklicher Schnee schadet nicht. Ich stellte da die Behauptung auf, dass trotz dieses Frostes doch wohl Obst sein werde. Ich wurde allseitig ausgelacht und die Erfahrung hat es dennoch bewiesen. Ich bedaure, dass der Herr Regierungsrath Beck heute nicht hier ist, der diess hätte bestätigen können. Wir sind an Bäumen vorübergegangen, die am 28. April als beschädigte bezeichnet wurden, und diese waren die einzigen, die Obst hatten, die anderen hatten gar nichts. Es ist allerdings kein wissenschaftlicher Beweis dafür, dass die Aufnahme dieser unorganischen Nährstoffe absolut nothwendig sei; aber so lange, meine Herren, uns die Wissenschaft nicht Fingerzeige an die Hand gibt, müssen wir unsere praktischen Erfahrungen verwerthen.

Es würde zu weit führen, aus anderen Theilen der Rheinprovinz Ihnen Mittheilungen zu machen; sie sind schon veröffentlicht worden. Ich kann Ihnen nur die Versicherung geben, dass wo wir diese Düngungen eingeführt haben, wir in diesem Jahre brillante Resultate hatten.

Ich habe Hrn. Dr. Lucas Früchte hingeschickt zur Bestimmung, und glaube Herr Dr. Lucas wird es Ihnen bestätigen, dass die Früchte in der Ausbildung nicht zurückgeblieben sind.

Dr. Lucas bestätigt die vollkommene Ausbildung und Schönheit dieser Früchte.

Digitized by Google

Herr Wilhelm Schleicher aus Niederösterreich: Ich erlaube mir die Bemerkung zu machen, dass bei uns nicht allein die starken Fröste schuldig waren an dem Misslingen der Obsternte, sondern vorzugsweise das kühle lang anhaltende Regenwetter.

In manchen Gegenden hat die Blüthe gar nicht stattfinden können, weil das Regenwetter so lange gedauert hat. Das erklärt vielleicht auch, warum in unserer Gebirgsgegend heuer Leute recht viel Obst haben, während in den Niederungen, wo der Regen nicht aufgehört hat, und der Nebel liegen geblieben, kein Obst ist.

Nicht zu übersehen dürfte auch sein, dass theilweise auch der Insektenfrass Schuld ist. Durch das kühle und feuchte Wetter sind heuer zwar Massen von Insekten zu Grunde gegangen. Was indess kleine Insekten sind, wie der Rüsselkäfer und andere, die haben immer bedeutenden Schaden zugefügt und das, was übrig geblieben ist, vernichten geholfen. Es kann nie genug darauf hingewiesen werden, dass wir die kleineren Feinde, die kaum sichtbar sind, auszurotten streben müssen, was wir mit allen Gesetzen über Abraupung etc. nicht erreichen, sondern, meine Herren, wir müssen vor allem Andern trachten, die Vögel zu schonen.

Baron Trauttenberg: Gestützt auf die Worte meines Vorredners, erlaube ich mir, Einiges über den Vogelschutz zu sagen.

Wir haben hier in Oesterreich das beste Gesetz für den Vogelschutz, auch die dazu bestellten Organe. Aber unsere autonomen Gemeinden, welchen hier fast die ganze Executive zugewiesen ist, thun leider der Mehrzahl nach sehr wenig. Eine besondere Berücksichtigung des Vogelschutzes würde dadurch in indirekter Weise eintreten, dass man den Marktverkauf der Ameiseneier allgemein verbietet. Ich halte die Ameisen für eine Art Waldpolizei. Es sind in unserer Mitte mehrere Forstmänner, welche mir beistimmen werden, wenn nicht, mich gütigst widerlegen wollen. Die Ameisen vernichten eine Menge unseren Wäldern schädliche Thiere. Es ist, glaube ich, ein Vorurtheil unserer Gärtner, dass die Ameisen schädlich seien. Wir haben ihnen im Gegentheile zu verdanken, dass viele Blattläuse und manche andere Insekten vernichtet werden. Hört nun der Verkauf der Ameiseneier auf, so entfällt jedes Gesetz wegen Schutz der Insekten und Vögel von selbst; denn Niemand kann eine frisch gefangene Nachtigall, Niemand eine sogenannte Bastardnachtigall ohne Ameiseneier ernähren. Da nützt kein künstliches Futter.

Digitized by Google

Es wäre sonach, wie ich glaube, unser Congress berufen, die betreffenden Regierungen nicht nur hier in Oesterreich, sondern auch anderwärts auf das Verbot des Verkaufes der Ameiseneier auf den Märkten aufmerksam zu machen. Freilich würde dadurch manche Familie brodlos werden. In Böhmen z. B. liegt im Schottenhofner Bezirke das Städtchen „Bergstadt unserer lieben Frau". Dieses Bergstädtchen schickt im Sommer seine brodlosen Bewohner bis nach Italien, um dort Ameiseneier zu sammeln und sie nach Böhmen zurückzubringen und da zu verkaufen. Es wäre sowohl der Verkauf von trockenen als von frischen Ameiseneiern zu verbieten.

Wie mit den Ameisen, so steht es auch mit einem anderen Insekt, der Eintagsfliege, welche an der Elbe sehr häufig gefangen wird. Da wird der ganze Strom beleuchtet, die Fliegen verbrennen sich an dem Feuer die Flügel, werden dann zusammengekehrt und auf dem Markte als sogenannte Weisswürmer verkauft. Wird dieser Verkauf eingestellt, so hört der Fang der Insekten vernichtenden Vögel von selbst auf; denn ihr Fleisch ist ja so gering, dass sie dieses wegen wohl kaum mehr Jemand fangen wird.

Herr Tisza: Dr. Lucas hat unter Anderem auch die normale Vegetation der Bäume als eine Hauptsache zur Fruchtbarkeit und den Gegensatz als grosses Hinderniss derselben angeführt.

Sei es mir nun als Liebhaber und Fachmann erlaubt, einige Erfahrungen über diesen Gegenstand, die jetzige Obsternte Ihnen vorzutragen.

Ich habe bei meinen Gärten und in der Gegend, wo ich wohne, d. i. im Siebenbürger Theile Ungarns gefunden, dass an der heurigen schlechten Obsternte die grosse Kälte vom verflossenen Winter, welche bis auf 27° Reaumur gestiegen war, Mitursache ist; denn dieser heftige Frost hat eine schlechte Vegetation der Obstbäume hervorgerufen, wovon die natürliche Folge eine schlechte Ernte sein musste.

Nachdem diese Dinge logisch zusammenhängen, werde ich mir erlauben, Einiges über das Leiden der Bäume durch die grosse Kälte zu erwähnen. Ich habe in meiner Praxis einen grossen Fehler herausgefunden, dass wir nicht gehörig beachten, in welcher Lage wir unsere Obstgärten anlegen. Im vorletzten Winter habe ich erfahren, dass wenigstens bei uns die beste aller Obstanlagen eine nördliche oder höchstens eine nordwestliche Lage ist. Ich glaube die Herren werden mit mir darin übereinstimmen, dass

Digitized by Google

die grosse Kälte an und für sich nicht unsere Bäume zu Grunde richtet und Ursache der Unfruchtbarkeit wird, sondern vielmehr ein schneller Wechsel der Temperatur, wenn z B. auf eine grosse Kälte gleich ein starker Sonnenschein oder eine unverhältnissmässig hohe Wärme eintritt.

Ich besitze einen Obstgarten in einer positiv östlichen Lage, einen nach Süden, gelegen auf einem Weinberge und meinen eigentlichen Obstgarten auf einer nicht sehr steilen Anhöhe, welche nach Norden abfällt. In den beiden ersteren habe ich gar keine Frucht, während der letztere sehr schöne Früchte trägt. Darüber, dass die Bäume nicht durch eine grosse Kälte an und für sich, sondern durch einen schnellen Wechsel der Temperatur zu Grunde gerichtet werden, kann ich Ihnen ein sehr treffendes Beispiel geben.

Ich habe gerade unter meinem Wirthschaftshofe einen Zwetschengarten, welcher mit Pappelbäumen eingezäunt ist. Viele dieser Bäume, gerade an der Sonnenseite, sind ausgestorben; diejenigen Zwetschenbäume, wo die grössten Pappelzweige im Winter die Sonne abgehalten haben, sind aber nach dem grossen Froste gesund geblieben. Wo 2 oder 3 Pappelbäume abgestorben sind und der Sonnenschein nicht abgehalten wurde, sind die Zwetschenbäume abgestorben.

In Siebenbürgen war im April auch grosser Frost. Wir haben an unserer Obsternte gänzlich verzweifelt, ein grosser Theil der Blüthen war ganz schwarz. Es ist darnach ein kalter Regen eingetreten, welcher 2 bis 3 Tage gedauert hat. Nach diesem Regen wurde die Temperatur allmählig wärmer und wärmer, wir haben die Blüthen wieder untersucht und fanden sie gesund. Durch diese allmählige Temperaturveränderung ist uns ein grosser Theil der Ernte gerettet worden. Wäre sofort nach der Kälte eine warme Temperatur eingetreten, so hätten wir die Frucht verloren.

Hofgärtner Runkel von Kremsmünster: Nach meinen langjährigen Erfahrungen kann ich die Bemerkungen meines Herrn Vorredners bestätigen.

Wenn wir nun die Ursachen der letzten Missernte ergründet haben, so glaube ich, ist es auch unsere Aufgabe, dafür zu sorgen, so weit es in unserer Macht steht, einem solchen Uebel zu begegnen.

Ich möchte dieser Frage auch noch eine andere Seite abgewinnen. Ich habe heuer die Bemerkung gemacht, dass von gewissen

Digitized by Google

Sorten, welche gleichzeitig geblüht haben an verschiedenen Bäumen, ob diese nun Hochstämme, Zwergstämme oder Pyramiden waren, ob sie früher oder später geblüht haben, einige sehr viele Früchte tragen, während andere daneben stehen, die keine tragen. Ich erwähne z. B. die Goldparmäne, die Muskatreinette, Ribstons Pepping. Von diesen Sorten steht nicht ein einziges Exemplar in meinem Garten, welches nicht mit Früchten überfüllt wäre. Selbst der Danziger Kantapfel und Köstliche von Kew sind voll mit Früchten. Solche Bemerkungen und Erfahrungen sollten wir nicht übersehen. Es muss doch ein Unterschied sein in den verschiedenen Sorten, indem die eine mehr, die andere weniger empfindlich ist gegen Witterungseinflüsse und es wäre gut, diese Sorten zu erforschen und sie bei neuen Pflanzungen zum Anbau zu empfehlen, besonders den Anfängern, welche sich nur neue Sorten anschaffen, und die alten erprobten Sorten häufig übersehen.

Ich habe in der Richtung das heurige Circularschreiben des pomologischen Vereins mit grosser Freude begrüsst. Wir Ausschussmitglieder wurden aufgefordert, unsere Erfahrungen bekannt zu geben und dem Vereine mitzutheilen, welche Sorten nach den Erfahrungen des Jahres 1873 besonders fruchtbar waren und sich hart zeigten und daher zum Anbau empfohlen werden können. Ich habe mein Referat eingeschickt und es freut mich zu sehen, wie auf diese Weise günstige Resultate erzielt und unser Obstbau, welcher seit einigen Jahren fast gar keinen Ertrag liefert, gehoben werden wird.

Für Oberösterreich ist der Obstbau von grosser Bedeutung. Nicht umsonst heisst Oberösterreich ein Obstgarten. Die Zahl der Bäume ist dort sehr gross und wir dürfen mit dem fortgeschrittendsten Lande in dieser Beziehung einen Vergleich nicht scheuen. Für uns hat das Obst ein besonderes Interesse, weil nicht nur der Obstwein unsern gewöhnlichen Haustrank bildet, sondern getrocknetes Obst auch als sehr beliebtes Nahrungsmittel dient.

Ich möchte bitten, diese Sache noch ferner fortzuführen, damit wir günstige Resultate erzielen können.

Dr. Lucas: Was unser verehrtes Ausschussmitglied erwähnte, ist im Werke und ich denke, dass wir im Laufe des Winters aus den Resultaten der Berichte, die uns von 64 Pomologen eingeschickt wurden und noch werden, finden werden, welche Sorten eine besondere Dauerhaftigkeit in der Blüthe gezeigt haben, was schon Diel bei

Digitized by Google

gewissen Sorten als characteristisch erwähnt. Bei den neueren Sorten kennen wir diese Eigenschaft noch nicht so, wie bei den ältern. In Württemberg und da wo Mostobst an Strassen und freien Plätzen gezogen wird, wird ein besonderer Werth auf eine gewisse Dauerhaftigkeit der Blüthe, besonders aber auf spätblühende Sorten gelegt. Dieses Jahr zeigte sich aber, dass viele spätblühende Sorten mit ihrer Blüthe in eine ungünstige Periode fielen. Doch das ist eine Ausnahme. In der Regel sind diese Sorten, wie die Goldgelbe Sommer Reinette, der Königliche Kurzstiel, die Matäpfel, besonders aber der von mir erzogene Spätblühende Taffetapfel (der immer erst Anfang Juni blüht) von ausserordentlichem Werth, weil sie für die Wärme in den Wintertagen und besonders im Frühjahr weniger erregbar sind; weil ihre Winterruhe länger währt, sind sie dauerhafter und weniger empfindlich.

Meiner Ansicht nach ist dies von grösserem Werth, als zufällige Umstände, welche eine spätere Blüthe veranlassen. Solche Sorten dauern länger aus. — Jede Gegend hat spätblühende Sorten. Ich habe heuer sehr wenig Obst geerntet; aber der Spätblühende Taffetapfel, der wie gesagt nie vor Juni blüht, dessen Blüthe erst eintritt, wenn alle anderen Bäume längst abgeblüht haben, war in keinem Jahre schöner als in diesem; so trug auch die Goldgelbe Sommerreinette und der zu den Matäpfeln gehörige Schickenapfel reichlich.

Es ist eine Hauptaufgabe für den Pomologenverein, solche Sorten, die durch späte Blüthe und Dauerhaftigkeit in Holz und Blüthe während der ganzen Vegetation im Stande sind, ungünstigen äusseren Einwirkungen zu trotzen, zu ermitteln.

Dass wir bei unserer Notirung über die Obsternte auf dauerhafte Blüthe und diese Eigenthümlichkeit auch in ungünstigen Verhältnissen immer Rücksicht nehmen sollen, versteht sich von selbst, muss aber immer wieder in's Gedächtniss zurückgerufen werden.

Herr Breitwieser aus Kiew: Nach allen Erfahrungen und nach den Beispielen von der Unfruchtbarkeit dieses Jahres glaube ich, dass jener Herr, welcher von kalter Luftströmung sprach, eine berechtigte Ansicht habe. Wir haben während der Blüthezeit bei uns keinen einzigen Frost gehabt, und desshalb glaube ich, dass sich die Frucht nicht bilden konnte, weil die kalte Luftströmung dem hindernd entgegen gewesen.

Prof. Dr. Pietrusky in Eldena: Was zuerst die Obsterträge

Digitized by Google

1873 anbelangt, so haben wir im Allgemeinen auch in Pommern über eine geringe Ernte zu berichten. Der Mai an sich war als Blüthezeit sehr ungünstig. Wir hatten Schneefälle zu notiren. Trotz dieser ungünstigen Witterungsverhältnisse zeigen sich hie und da sporadisch Gärten, wo viel Obst vorhanden ist.

Ich möchte 3 Fälle anführen, wo Obst vorhanden, die gewiss belehrend sein dürften. An Strassen 1) ist sehr wenig Obst; mehr Obst ist 2) in den Gärten, die dem Feldbau mehr überwiesen sind, wo verhältnissmässig wenig gedüngt wird, wo der Boden aber doch umgearbeitet wird; und 3) in denjenigen Gärten, wo der Boden bearbeitet und dann noch mit Jauche gedüngt wird, ist so viel Obst wie noch nie. Wenn ich die Düngung als dasjenige Verfahren in der Landwirthschaft und dem Gartenbau auffasse, wodurch nicht nur fremde Nährstoffe von aussen zugeführt werden, sondern durch welche assimilirbare Stoffe dem Boden aufgeschlossen werden, so kann, wenn ich dieselbe nebst Umgraben, den Boden lockern u. s. w. zur Anwendung bringe, hiedurch den Pflanzen nur in ihrer Ernährung der bedeutendste Vorschub geleistet werden.

Ich wollte Sie besonders auf das Umspaten der Bäume, soweit die Wurzeln reichen, aufmerksam machen und ich selbst wurde vor vielen Jahren durch die Vorträge unseres Herrn I. Vorsitzenden angeregt, mein Augenmerk in dieser Richtung auf die Obstcultur zu lenken.

Was den Vogelschutz anbelangt, so ist vom Vorredner gesagt worden, es sollen polizeiliche Verordnungen Hilfe bringen. Ich möchte mich vielmehr auf die Selbsthilfe berufen; zuerst dadurch, dass wir unsere Jugend in den Schulen mit den nützlichen Vögeln, welche Insekten vertilgen, bekannt machen.

H. Präsident Herr Prof. Koch: Wenn Sie mir gestatten wollen, möchte ich, obwohl der Gegenstand der Frage schon sehr ausführlich auseinander gesetzt worden ist, noch einige Punkte herausheben, auf die noch nicht genug Gewicht gelegt ist. Vor Allem komme ich dabei auf die schlechte Behandlung, ich möchte manchmal auch sagen, auf die gänzliche Vernachlässigung der Obstanlagen. Wir wissen, was der Bodenbau durch Liebig geworden, und dass man wieder geben muss, was man durch die Ernten genommen. Wenn in Württemberg so und so viel Zentner Kali durch den Verkauf des Obstes weggenommen ist, so muss man doch daran denken, wenn man weiter Obst haben will, dem Boden dieses Kali auf die eine oder andere Weise wieder zu geben. Man denkt aber nicht daran.

Digitized by Google

Ferner müssen wir bedenken, dass wir zum grossen Theil jetzt nur geschwächte oder kränkliche Bäume haben, weil wir im Jahre 1869 und 1870 so harte Winter gehabt, dass alle Obstbäume mehr oder weniger litten. Hat man etwas dafür gethan, dass die Beschädigungen beseitigt oder doch wenigstens gemildert wurden? Es kommt noch dazu, dass der letzte Winter mit dem darauf folgenden Frühjahr so abnorm und der Gesundheit der Bäume so nachtheilig war, dass man sich nicht zu wundern braucht, wenn die Bäume noch kränker wurden und schliesslich in Betreff des Ertrags ihren Dienst völlig versagten. Nur im hohen Norden, wie in Ostpreussen und Schweden, hat man mittelmässige, selbst gute Ernten gehabt, weil der zuletzt genannte Einfluss wegen der Lage des Landes sich nicht geltend machen konnte.

Man hat ferner grosses Gewicht auf die Frühlingsfröste gelegt. So wenig ich auch sonst hierin unserem Altmeister, Herrn Superintendent Oberdieck beipflichte, so hat er doch darin Recht, dass der Schaden bei den Obstbäumen oft viel weniger in den Nachfrösten im Frühlinge, als vielmehr in der vorausgegangenen harten Kälte zu suchen ist. Meiner Ansicht nach haben auch in diesem Jahre die Spätfröste weniger, hier und da vielleicht gar keinen Schaden gethan. Nach meinen Untersuchungen erfroren die Fruchtknospen nicht im Frühjahre, sondern schon in den Tagen vom 10.—12. December, wo fast durch ganz Europa, selbst im Süden, plötzlich heftige Kälte eintrat. Diese Tage sind besonders im Westen: in Holland, Belgien und Frankreich, verhängnissvoll geworden, denn es erfroren ausserdem in Massen vor Allem die immergrünen Gehölze.

Dabei war der Vorherbst feucht, nass und kalt gewesen, so dass die Zweige sich nicht gehörig entwickeln konnten, um solchen Frostangriffen, wie sie an den genannten Tagen des Dezembers stattfanden, zu widerstehen. Es fehlten auch die Nährstoffe, welche in doppelter Richtung wichtig sind, einmal eben als Nährstoffe und dann weil sie schlechte Wärmeleiter sind und damit das Kambium, also die weichere Bildungsmasse des thätigen Zellgewebes, gegen Kälte schützen.

Schliesslich übergebe ich noch einige Exemplare von dem Lucasschen Berichte über die diesjährige Obsternte. Nicht nur diejenigen Herren, welche im Ausschusse sind, sollten Materialien zu diesem Berichte einschicken, sondern Jedermann, der Liebe zur Sache hat, und sich dazu berufen fühlt. Je mehr Material wir zu verarbeiten

Digitized by Google

haben, desto eher werden wir annähernd das Wahre herausbekommen. Schliessen Sie diesen noch an: Notizen über die einzelnen Sorten, namentlich über ihre Ertragsfähigkeit, ferner über die Einflüsse der Witterung, des Bodens u. s. w.

Dr. Lucas: Der Ihnen vom Herrn Vorsitzenden Professor Koch übergebene Bericht hat viel Nutzen gestiftet. Es haben sich da, wo ein Bedürfniss nach Obst herrscht, die Leute zu rechter Zeit vorgesehen und es sind auch sehr wichtige Rathschläge durch die Presse befördert worden, wie wir den Obstwein mit wenig Obst und ohne zu hohe Kosten herstellen können. Der württembergische Eimer Obstwein, welcher bei gewöhnlichen Verhältnissen 17 bis 20 fl. kostet, hätte heuer nach den Obstpreisen von 1873 60 fl. gekostet, das ist für einen Landwirth eine viel zu hohe Summe. Als Obsthändler in betrügerischer Weise Obst zu billigen Preisen bekommen wollten, da hat diess Blättchen unseres Vereins gezeigt, dass das Obst in diesem Jahre einen höheren Werth hat, weil es in den meisten Gegenden fehle. Man hat also zu rechter Zeit erfahren, dass in vielen derjenigen Gegenden, wo man das Obst zum täglichen Bedürfniss braucht, kein Obst vorhanden ist. Diese konnten sich mit Obst versorgen. Westphalen ist ausserordentlich reich an Obst. Dorthin sind die Obsthändler gegangen, nachdem sie diess durch das Blättchen erfahren haben. Wir haben in Reutlingen grosse Wagenladungen westphälischen Obstes, welches zur Bereitung von Obstwein verkauft wurde, erhalten.

Ich halte es der Thätigkeit unseres Vereins würdig, jährlich solche Berichte sowohl von den Ausschuss- als auch von den andern Mitgliedern einzufordern, um schon am 1. August sagen zu können: so und so steht es mit der Obsternte in den verschiedenen Gegenden Deutschlands.

II. Präs. Prof. Dr. Koch: Ich habe noch etwas im Interesse unseres Vereins mitzutheilen. Als mir von Herrn Dr. Lucas dieser Bericht zugeschickt wurde, bin ich mit der Reichsanstalt für Statistik vermittelst des Herrn Geheimerath Dr. Meitzen in Verbindung getreten. Unter den Gegenständen, welche die Reichsanstalt mit besonderer Aufmerksamkeit behandelt, befindet sich auch der Obstbau. Auf diese meine Zusendung der Lucas'schen Schrift über den Ausfall der Obsternte in diesem Jahre und auf meine Mittheilung, dass auch der Deutsche Pomologen-Verein die Statistik des Obstbaues zu seinen wichtigsten Aufgaben zähle und alle Jahre Berichte über den Aus-

Digitized by Google

fall der Obsternte ausarbeiten werde, sprach Herr Geheimerath Dr. Meitzen den Dank aus. Gern werde er weitere Mittheilungen entgegennehmen, und im Interesse der statistischen Wissenschaft sich freuen, wenn dadurch eine dauernde Verbindung mit dem deutschen Pomologen-Vereine, wie sie bereits mit dem Vereine der deutschen Rübenzucker-Fabriken eingeleitet sei, herbeigeführt werde. Ich glaube, dass wir ein solches Entgegenkommen von Seiten der statistischen Reichsanstalt nur dankbar begrüssen können, aber um so mehr müssen wir uns bemühen, auf diesem Felde der Obstbaustatistik auch etwas zu leisten. Nochmals wende ich mich daher vor Allem an die Ausschuss-Mitglieder, ausserdem aber noch an Alle, welche dem Pomologenverein angehören, mit der Bitte, den Vorstand durch darauf bezügliche Mittheilungen fortdauernd zu unterstützen.

Wir sind am Schlusse der heutigen Sitzung angelangt, und ich möchte Sie bitten, zur 3. Sitzung vollzählig zu erscheinen, in welcher wir die Fragen 2, 3 und 4 über die besten, einträglichsten Obstsorten, welche in den obstbautreibenden Ländern Oesterreich-Ungarns gewonnen werden, und dann über die noch etwa zu pflanzenden neuern Sorten zu berathen haben werden. Diese Frage ist nicht nur für Oesterreich und Ungarn, sondern für alle Länder wichtig. Ich ersuche desshalb besonders diejenigen Herren, welche die Referate zu übernehmen die Güte hatten, pünktlich zu erscheinen.

Ob wir auch noch die 5. Frage über Maschinen und Geräthe zur Berathung bringen können, ist zweifelhaft, da wir voraussichtlich nur mehr eine Sitzung halten können.

Damit wird die 2. Sitzung geschlossen und die 3. Sitzung des Congresses auf Montag den 6. October anberaumt.

VI. Dritte Sitzung.

Die Sitzung wird durch den I. Präsidenten Dr. Lucas um 9 Uhr Vormittags eröffnet.

Präs.: Ehe wir zur Tagesordnung schreiten, sollte eine Frage beantwortet werden, welche von einem unserer verehrten Mitglieder gestellt worden ist, deren Beantwortung dasselbe in seinem und im Namen anderer Herren wünscht, die Frage nämlich, welcher Dünger für den Obstbau wohl der geeignetste ist. Es ist nun allerdings nothwendig, als Ergän-

Digitized by Google

zung zu unserer früheren Verhandlung über das Düngen überhaupt, auch über die Arten des Düngers zu sprechen. Ich darf wohl Herrn Landwirthschaftslehrer Arnold bitten, diese Frage zu beantworten.

Herr Arnold: Diese Frage ist zwar schon in dem Lehrbuche des Herrn Dr. Lucas „vom Baumschnitte“ kurz und gut beantwortet. Indess will ich Ihnen mittheilen, welchen Dünger wir am Rhein verwenden und wie wir ihn bereiten.

In den pomologischen Monatsheften vom Jahre 1870 ist die Gülle als die beste Methode des Düngens angegeben. Wir wenden auch die Gülle an und erzielen damit die besten Erfolge, nur bei Aprikosen nicht, nicht bei Pfirsichen und Süsskirschen. Da haben wir schlechte Resultate erzielt.

Unter dieser Gülle ist aber nicht etwa Jauche zu verstehen. Wir bereiten sie auf folgende Weise: Wir nehmen verrotteten Stallmist, welcher von möglichst vielerlei Thieren entstanden ist, lassen ihn in Fässern oder Gruben mit 3mal so viel Wasser als Mist vermischt gähren und zwar bei warmer Temperatur 48, bei kalter etwa 72 Stunden lang. Diese Brühe wird dann mit dem Wasser untereinander gemengt und an die Bäume herangebracht. Die Löcher an den Bäumen werden $^5/_4$ bis $1^1/_2$' tief gemacht, so dass der Dünger nicht bis an die Wurzeln kommt. Sodann werden je nach der Grösse des Baumes 5—10 Giesskannen von dieser Flüssigkeit hineingegossen.

In den letzten Jahren haben wir, da die chemische Analyse nachwies, dass Phosphorsäure und Kali absolut nothwendig sind, diese Substanzen jedoch im Stalldünger in dem richtigen Verhältnisse sich nicht vorfinden, Holzasche und Knochenmehl zugegeben. Der Erfolg dieser Düngung ist ganz enorm.

Die meisten von Ihnen, m. H., werden wohl im nächsten Jahre zum pomologischen Congresse nach Trier kommen. Da können Sie an Hunderten von Bäumen die Resultate sehen. Wir haben unseren Dünger für das kommende Jahr in 3 verschiedenen Gärten angewandt, einen Plan angefertigt, in welchem alle Bäume, welche in der erwähnten Art gedüngt wurden, nummerirt sind. Ich werde einen solchen Plan an den Hrn. Dr. Lucas für die Illustrirten Monatshefte für Obst- und Weinbau einsenden und Sie werden da Gelegenheit haben, zu vergleichen.

Digitized by Google

Was diese unorganischen Nährstoffe, nämlich Kali und Phosphorsäure anbetrifft, so habe ich mir Knochenmehl und Kalidünger gekauft. Das Resultat war aber nicht sehr günstig, weil ich gefälschte Waare bekam. Wir brauchen in der Rheinprovinz 10mal mehr Knochenmehl, als alle unsere Thiere Knochen repräsentiren und da ist es leicht erklärlich, dass man gefälschte Waare bekommt. Wir haben es nun seit 3 Jahren versucht, uns das Knochenmehl selbst zuzubereiten, was ich aus einer russischen Zeitschrift zuerst kennen lernte. Die Methode der Zubereitung ist folgende:

Man kauft sich Knochen, zerschlägt sie mit einem schweren Hammer, nimmt alte Tonnen, in welche man unten auf den Boden $^1/_2$" hoch Aetzkalk bringt, darauf kommt $^1/_2$" von diesen gestampften Knochensplittern, dann $^1/_2$" hoch Holzasche. Das setzt man so fort, bis die Tonne voll ist. Weiter ist nothwendig, dass dieses Gemisch 2 Monate lang mit Wasser oder besser mit Jauche feucht gehalten wird. Nach 2 Monaten sind die Knochensplitter so weich, dass man sie zwischen den Fingern zerbröckeln kann. Die Splitter bringen wir dann auf eine Gypsmühle. Gerade dieser Dünger hat sich bei uns als der beste bewährt; wir sind uns dabei auch gewiss, dass wir keine verfälschte Waare haben, und diese Selbstbereitung des Düngers möchte ich Ihnen besonders empfehlen. Machen Sie nur einmal einen Versuch und ich bin fest überzeugt, dass sich diese Art des Düngens auch bei Ihnen einbürgern wird. Ich hoffe, Ihnen nächstes Jahr meine Behauptung durch Thatsachen zu erweisen, indem ich Ihnen die prachtvollen Früchte zeigen werde, welche ich erziele. Wir haben bei der Düngung zwei Zwecke im Auge, nämlich die grössere Tragbarkeit der Bäume und die bessere Ausbildung der schon vorhandenen Früchte. Wer durch längere Zeit Beobachtungen angestellt hat, kann nicht mehr zweifeln, dass die Bäume, welche mässig gedüngt werden, bedeutend schöner sind, als jene, zu welchen kein Dünger gekommen ist. Es liegt das in der Natur der Sache.

Die Wirkungen des Kalks anlangend, erlaube ich mir zu bemerken, dass mir vor 2 Jahren, als ich Holland im Herbst bereiste, die Holländer erzählten, dass sie an ihren Kirschbäumen grosse Löcher graben und aufgelösten Kalk hineingiessen und

Digitized by Google

dass sie gar keine tragfähigen Kirschbäume hätten, wenn sie diess nicht thäten. Sie werden auch immer, wenn Sie unsere Früchte chemisch analysiren, darinnen einen gewissen Procentsatz Kalk finden. Beim Steinobst liegt diess auf der Hand.

Baron von Liebenstein aus Württemberg ersucht, dass der über die Düngung von Herrn Arnold gehaltene Vortrag auch in die Illustrirten Monatshefte aufgenommen werde, worauf Arnold über Ansuchen des Präsidenten einen kurzen Artikel für dieselben zu schreiben verspricht.

Herr v. Schickh: Ich setze in die Vortrefflichkeit dieser Düngungsart keinen Zweifel; es wäre auch interessant, zu wissen, in wieferne diese Düngungsart in den verschiedenen Gegenden einen Unterschied in den Resultaten zur Folge hat. Für die Pomologie berühmte Länder, wie Württemberg und Oberösterreich führen statistische Daten an und es wäre wünschenswerth, zu wissen, ob diese Resultate der besprochenen Düngungsweise gegenüber verhältnissmässig bedeutend oder gering sind. Mein Bruder hat bei Linz einen Obstgarten, für welchen der Dünger, Gülle, 5 bis 6mal verdünnt wird. Bei 6 bis 7 Bäumen sind ausserordentliche Resultate erzielt worden. So hat ein Baum, welcher 60—70 Jahre alt ist, 22 Butten, das sind ungefähr 3—4000 Aepfel getragen. Das scheint eine grosse Anzahl. Vielleicht könnte man durch die besprochene Art des Düngens ein noch grösseres Resultat erzielen.

Präsident: Die Bäume, von welchen der Herr Vorredner sprach, sind mit Jauche gedüngt worden. Diese enthält Kali neben harnsauren Salzen. Das Kali nun äussert, wenn es in richtiger Menge darin enthalten ist, seine volle Wirkung. Durch die übrigen ammoniakalischen Verbindungen aber werden, sofern dieselben vorherrschen, oft Krankheiten veranlasst, wesshalb bei Anwendung von Gülle immer einige Vorsicht zu empfehlen ist.

Ich kann Ihnen aus meiner Erfahrung einen Fall erzählen, wo der Wasserabfluss aus einer Küche an einen Baum geleitet wurde. Der Baum, der sonst immer gesund war, trug in Folge dessen Früchte, welche von innen heraus faulten. Nachdem das Wasser weggeleitet worden war, waren nach 2 Jahren die Früchte wieder gesund, und ich habe nie mehr faule Früchte erhalten. Ein Pomolog in Prag hatte eine schöne Topfobst-

Digitized by Google

orangerie; er düngte die Bäumchen stark mit den sehr stickstoffreichen Gerstenkeimen, die sich beim Malzen ergeben. Seine Früchte waren fleckig und von einem durchaus unedlen Geschmack. Dieses war eben eine Folge einer zu grossen Menge ammoniakalischer Düngstoffe.

Bei allen Versuchen über die Düngung der Obstbäume stellt sich immer mehr heraus, dass durch das Zusammenwirken von mineralischen und organischen Düngstoffen nur allein diese günstigen Resultate erzielt werden, von welchen unser verehrter Freund Arnold berichtet hat.

Darin liegt auch die Antwort, dass wenn man Gülle dauernd anwenden wollte, das Resultat nicht so günstig wäre, als wenn man hievon nur eine kleine Quantität verwendet und dann Asche und auch Kalk, sowie Knochenmehl zusetzt. Der Aetzkalk wirkt auflösend auf organische Bestandtheile, die wir in den Knochen als Leim finden und welche für die Ernährung der Pflanzen ausserordentlich günstig sind.

Desshalb ist auch die Methode des Düngens mit zermahlenen Steinen (z. B. gebrannten Erden), die kalireich und kalkhaltig sind, sehr vortheilhaft und hat sich, wo sie nur angewendet wurde, überall bewährt. Ebenso wie das Verfahren, dem Boden für Kirschen Kalk beizumischen, nur als eine rationelle Methode bezeichnet werden kann.

Herr Pastor Thieme aus Sachsen: Der beste Dünger für Bäume ist ein guter Compost; darunter verstehe ich solchen, der wesentlich Pflanzentheile enthält. Die Anwendung desselben steht nur insoferne dem von Hrn. Arnold genannten nach, dass man vielleicht schneller mit jenem wirkt. Doch der Compost wird für die Bäume nie Nachtheile haben. Ich glaube, es kann Niemand anderer Meinung sein; der Compost bleibt für Bäume unbestritten der beste Dünger.

Freiherr von Trautenberg: Ich weiss nicht, woher es stammt, habe ich es gelesen oder gesehen — kurz ich habe die Erfahrung darüber; es wurde hier von Düngung mit Gülle gesprochen. — Die Anwendung der Gülle hat den Uebelstand, dass sie zu leicht verdunstet und nicht genügend unter die Wurzeln der Bäume zur Aufsaugung und weitern Verarbeitung kommt. Da gibt es ein leichtes und wohlfeiles Mittel, zu bewirken, dass

Digitized by Google

die Gülle-Düngung auch den unteren Theilen der Oberfläche zukomme.

Die sogenannten Wildsteiner Flaschen, worin Mineralwässer aufbewahrt werden, geben uns eines an.

Wir schlagen den Boden der Flasche weg, machen eine Vertiefung in den Boden um den Baum und wenn man 3 solcher Flaschen verkehrt in den Boden hineinsteckt, und von oben, wo der Boden weggeschlagen wurde, die Gülle hineingiesst, so dringt sie tief ein und bleibt nicht auf der Oberfläche und es sind alle Düngstoffe der Aufsaugung durch die Wurzeln des Baumes dargeboten. Ich habe die Erfahrung darüber gemacht; der Erfolg war ein sehr günstiger, besonders bei Bäumen, die dem Absterben sehr nahe waren.

Präs.: Sie finden dies Verfahren bei Herrn Fr. Gerold angewendet; er hat weite Drainröhren in der Nähe der Bäume senkrecht in die Erde eingesenkt; es ist dies die Methode, die man auch in Belgien findet.

Herr Prof. Belke: Ich wollte nur erwähnen, dass es das Einfachste wäre, hierzu stets Drainrohre zu verwenden; solche Flaschen sind nicht leicht zu bekommen und die Drainrohre sind vortheilhafter, da sie tiefer in den Boden gehen.

Herr Arnold: Ich habe in Bezug auf die Einbringung unserer Gülle zu bemerken vergessen, dass nach unserer Methode der Arbeiter seine Hacke nimmt, ein Loch von 1—$1^1/_2$' Tiefe aufhackt, die Gülle hineingiesst und dann die Grube zudeckt. Dadurch ist der Verdunstung der Dungstoffe vorgebeugt.

Baron Trautenberg: Die Anwendung des Drainrohrs ist auch gut und eben so wohlfeil. Das Drainrohr aber ist ein Cylinder, hier geht aber das Saugloch in einen Kanal bei der Oeffnung zu. Dadurch verengt sich die Ausflussmündung und folglich strömt die Gülle nicht auf einmal in den Boden, sondern wird nach und nach im Boden verbreitet. Es müsste also auf Versuche zwischen beiden ankommen, zwischen dem von mir vorgeschlagenen und der anderen Methode.

Herr Prof. Belke: Ich möchte nur noch eines erwähnen, was hier nicht zur Sprache gekommen.

Ich habe diese Methode von Herrn Dr. Lucas kennen gelernt und in kalkhaltigem Mergelboden 2—3mal versucht.

Digitized by Google

Es kommt nicht häufig vor, dass Birnbäume ganz gelb geworden sind. Damals empfahl mir Dr. Lucas aufgelöstes Eisenvitriol — nämlich ein Centner Wasser zu 5 Pfund Eisenvitriol. Ich wendete diesen Guss an und in 8 Tagen waren die Bäume wieder ganz grün. Ich empfehle Ihnen, meine Herren, dies als wirksames Mittel.

Man nehme einen Bottich und schütte das Eisenvitriol hinein. Nur empfehle ich Ihnen dann nachher das Fass sorgfältig auszuwaschen, wenn Sie es zu andern Zwecken verwenden wollen.

Der Vorsitzende schliesst hiermit die Debatte, welche sehr viel Interessantes zu Tage gefördert hat und bemerkt, ehe zur Tagesordnung übergegangen wird, dass das Verzeichniss der Theilnehmer am Congress beim Banket zur Vertheilung kommen werde und dass die Herren, welche nicht an demselben Theil nehmen, dasselbe im Bureau der K. K. Gartenbaugesellschaft in Empfang nehmen können. Er zeigt ferner an, dass heute vom Sitzungslocale aus die Excursion in die Baumschulen des Herrn Rosenthal in Wägen stattfinden werde und bemerkt, dass gleichzeitig die Oenologen eine Excursion in die Weinberge des Herrn Schlumberger in Voeslau machen werden.

Herr Regierungsrath Béck von Trier hat, wie schon früher erwähnt, eine interessante Schrift zur Vertheilung mitgebracht, „Die Förderung des Obstbaues und der Alleepflanzungen im Regierungsbezirk Trier."

Präs.: Ich spreche wohl in Aller Namen, wenn ich dem Herrn Regierungsrath Beck den Dank des Congresses ausdrücke für diese interessante Gabe.

Wir haben heute eine sehr schwierige Frage zu verhandeln. Ich bin indess überzeugt, dass wir vorläufig nur Bausteine zu dieser Frage werden liefern können.

Beim deutschen Pomologenverein haben wir auch in der 1. Versammlung in Naumburg damit angefangen, eine kleine Zahl von Obstsorten festzustellen, die in Bezug auf gutes Gedeihen, Tragfähigkeit, sowie auf Grösse und Schönheit der Frucht besonders zu bevorzugen seien. An diese wurden später andere angereiht, nachdem die zuerst ausgewählten Sorten nochmals durchberathen und bestätigt worden waren.

Hier haben wir es mit einem sehr weit ausgedehnten Obst-

Digitized by Google

baubezirk zu thun, mit einem durch die klimatischen Verschiedenheiten Tirols, Ober- und Niederösterreichs, Böhmens, Mährens, Ungarns auch sehr verschiedenen Obstbau. Es ist daher gewiss von grossem Interesse, wenn die Herren, welche so freundlich waren, Referate zu übernehmen, einzeln nun mit Nennung von Obstsorten hervortreten, sich aber dabei möglichst an die Frage halten, uns nämlich nur eine kleine Zahl von Obstsorten zu empfehlen. Es ist allerdings ungleich schwieriger, nur die 5 besten Aepfel- und ebensoviele Birnsorten, als 50 zu nennen; allein wir wollen von dem Guten nur das Beste, das anerkannt Nutzbarste auswählen, wir wollen nur Sorten zum weiteren Anbaue fixiren, welche in Bezug auf ihre Ertragsfähigkeit, ihr Gedeihen und ihre Nutzbarkeit über allen Zweifel erhaben sind und über welche ganz bestimmte und vielseitige Erfahrungen seit längeren Jahren vorliegen. Diesen Standpunkt müssen wir festhalten. Es gibt in den österreichischen und ungarischen obstbautreibenden Ländern ebenso wie in den deutschen Staaten noch eine Menge geringe Obstsorten. Diese geringeren Obstsorten, welche, zum Theil sehr lange schon cultivirt, mit allen Schwächen des Alters behaftete, zum Theil stets holzkranke Sorten sind, zu vermindern, muss unsere Aufgabe sein. Dies geschieht am sichersten dadurch, dass man die einträglicheren besseren Sorten feststellt, und dann namentlich Baumschulinhaber veranlasst, gerade diese in grösserer Zahl zu ziehen. Darin liegt sicher eine höchst bedeutende Aufgabe des pomologischen Congresses.

Unsere Frage lautet: „Welche Apfel- und Birnsorten (je 3—5 Sorten Herbst- oder Winterobst" — ich glaubte wir sollten „Sommerobst" weglassen, weil es doch nur einen localen Werth hat (— Zustimmung) — sind in 10 Hauptobstgegenden Oesterreich-Ungarns, welche durch Abgeordnete vertreten sind, besonders als Tafel-, Markt- und Handelsobst gesucht und verdienen in Bezug auf Gesundheit und gutes Gedeihen des Baumes, auf dessen Tragbarkeit, sowie in Bezug auf Grösse und Schönheit der Frucht für die genannten Zwecke empfohlen zu werden?"

Das ist die Frage, an deren Beantwortung wir jetzt gehen wollen.

Wir können aber nicht blos eine Sorte empfehlen, ohne auch festzustellen, unter welchen Lagen und Verhältnissen dieselbe gedeiht.

Digitized by Google

Jede Sorte hat einen mehr oder weniger begrenzten Verbreitungsbezirk. Nehmen wir z. B. die vortreffliche Muskatreinette. Sie wird in allen Gegenden von mittlerer Temperatur ihre Güte erhalten, während sie in den warmen Gegenden, wie bei Bozen ein sehr fader Apfel wird; ebenso ist's mit dem Borsdorfer, welcher einer der schmackhaftesten Aepfel Deutschlands ist und auch in Böhmen sehr geschätzt wird, während er in Bozen trotz der Schönheit, die er dort erreicht, wenig als Tafelfrucht geschätzt wird.

Hofgärtner Noak aus Darmstadt (zur Tagesordnung): Ich möchte den Vorschlag machen, dass wir zuerst die Frage über die Maschinen und Geräthschaften in Berathung ziehen, damit dann, da die jetzt vorliegende Frage nur die Oesterreicher interessirt, die Nichtösterreicher den Saal verlassen können.

Präs.: Ich bedaure sehr, dass dieser Vorschlag gemacht wurde. Ich bin auch kein Oesterreicher, freue mich aber ausserordentlich hier über manche österreichische Sorte belehrt zu werden; denn die Pomologie kann ja nicht auf einen bestimmten Kreis beschränkt werden; die Obstkultur ist kosmopolitisch. Wir Nichtösterreicher wollen uns eben durch unsere österreichischen Freunde und Collegen belehren lassen, wir wollen die Schätze kennen lernen, welche sich hier vorfinden, die wir grossentheils noch nicht kennen. Bis jetzt haben sich die österreichischen Staaten an den allgemeinen Bestrebungen um die Obstkultur noch viel zu wenig betheiligt. Der Hauptgrund mochte wohl darin liegen, dass die pomologischen Versammlungen immer entfernt von den österreich-ungarischen Ländern waren.

Man beschäftigte sich auch gewöhnlich nur mit dem Nächstliegenden, daher kam es, dass, wenn wir in Norddeutschland tagten, die dortigen Obstsorten geprüft wurden.

Die Wissenschaft kennt keine politischen Grenzen zwischen Deutschland und Oesterreich. Wir wollen, wie gesagt, hier lernen, gerade so, wie unsere österreichischen Freunde, wenn sie zu uns nach Reutlingen, nach Braunschweig, nach Berlin kamen, dort gelernt haben. (Zustimmung.)

Wir beginnen nun mit der Berathung unserer heutigen ersten Frage. Wir werden die einzelnen Provinzen durchgehen, und beginnen mit Niederösterreich, für welches Herr Künstler das Referat übernommen hat. (Da Herr Künstler abwesend ist, übernimmt das Referat Ackerbauschuldirector Schleicher).

Herr Schleicher: Um sich darüber klar zu werden, welche

Digitized by Google

Obstsorten in Niederösterreich die werthvollsten und verbreitetsten sind, ist es wichtig, sich umzusehen, was Vorzügliches hauptsächlich der Wiener Markt bringt. Herr Künstler war als Marktcommissär besonders dazu berufen, diese Früchte zu verzeichnen. Es finden sich auf dem Wiener Markte aus Niederösterreich wenigstens 30 solcher Obstsorten und ich werde die 10 vorzüglichsten, welche auf dem Wiener Markte vorkommen, nennen.

Von Aepfeln nenne ich: Die Winter-Goldparmäne, welche durch die Klosterneuburger und andere Obstbaumschulen weit verbreitet ist, kommt als Marktfrucht häufig vor, ferner die Englische Spitalreinette, dann die Grosse Casseler Reinette, die Graue französische Reinette und der Gravensteiner.

Unter den Birnen, wo ebenfalls Früh- und Spätobst vorkommt, ist zu empfehlen: die Graue Herbstbutterbirn, Diels Butterbirn, die Sommerapothekerbirn, die Kaiserbirn oder Weisse Herbstbutterbirn und Wildling van Motte.*)

Hofgärtner Grill, Landshut: Ich möchte mir erlauben, über den Wildling van Motte (gewöhnlich Besi de la Motte genannt), Einiges aus meiner Erfahrung mitzutheilen. Dieser Baum trägt sehr reichliche und schmackhafte Früchte und nimmt eine sehr schöne Form an, selbst den ungünstigen Verhältnissen gegenüber, unter welchen ich ihn baue und ich suche ihn in meiner Gegend als eine der allerliebsten Birnen möglichst zu verbreiten.

2) Für Oberösterreich hatte Herr Hofgärtner Runkel das Referat übernommen. Er ist aber abgereist und es trat Herr Stiftsobergärtner Kienast von St. Florian an seine Stelle.

Derselbe nennt folgende Aepfel- und Birnensorten:

I. Aepfel: 1) Caroline Auguste, 2) Schmidtbergers Reinette, 3) Danziger Kantapfel, 4) Grosse Casseler Reinette, 5) Winter Gold-Parmäne.

II. Birnen: 1) Kaiserbirn oder Weisse Herbstbutterbirn, 2) Graue Herbstbutterbirn, 3) Bosc's Flaschenbirn, 4) Späte Hildesheimer Bergamotte, 5) Gute graue Herbstbergamotte.

Präs.: Es wäre sehr interessant, wenn wir die Früchte hier hätten, da mir die 2 letzteren Sorten zweifelhaft erscheinen. Die Späte Hildesheimer Bergamotte ist als eigene Sorte wenig bekannt; man hält sie auch für identisch mit der Winterdechantsbirn.

*) Es erheben sich Zweifel, ob Wildling von Montigny oder van Motte gemeint sei; die Debatte ergab aber, dass es die letztere sei.

Digitized by Google

Herr Arnold aus Sachsen: Ich habe die Bemerkung zu machen, dass ich Oberösterreich bereist habe; ich habe die Obsthallen frequentirt, um mir ein Bild zu machen. Ich habe in den meisten Hallen die Graue Dechantsbirn gefunden. Als ich frug, wie sie heisse, sagte man mir, es wäre die Gute graue Bergamotte. Sollte das nicht die hier genannte Sorte sein?

3) Aus Steiermark wollte Direktor Göthe berichten, da er bei der Weinbausektion anwesend ist, so wird vielleicht ein anderer Herr conferiren; Herr Direktor Schleicher bezeichnet folgende Sorten:

a. Aepfel: Steierischer Maschansker, Carmeliter Reinette, Goldzeugapfel, Winter Goldparmäne, Grosse Casseler Reinette.

b Birnen: Virgouleuse, St. Germain, Winterdechantsbirn, Weisse Herbstbutterbirn (Kaiserbirn), Forellenbirn.

Herr Prof. Belke: Die eine zuerst genannte Apfelsorte aus Steiermark kann ich empfehlen. Wenn wir gar kein Obst gehabt haben, so hat der Steierische Maschansker alle Jahre getragen und die Steirer bringen denselben bis in den März in ganzen Wägen nach Ungarn, obschon der Geschmack dem des Edelborsdorfers nicht gleich kommt.

Herr Kroczak: Diese Sorte ist bis Brünn in den Handel gekommen und zwar unter dem Namen Grazer Borsdorfer.

Herr Pr. Belke: Es ist durchaus keine Reinette, sondern wohl nur ein Plattapfel, aber er ist ein haltbarer und vortrefflicher Apfel, und desshalb empfehle ich ihn.

Herr Baron Gertinger, Exc.: Ich erlaube mir zu bemerken, dass der verstorbene Kiegerl in Graz eine Zusammenstellung von der Verbreitung würdiger Obstsorten geliefert hat, die sich hier in der Gartenbaugesellschaft befindet.

Er war vollkommen competent und hat das Land nach allen Richtungen bereist.

Präsident: Wir müssen nun eine andere Obstgegend nehmen und zwar 4) Mähren. Herr Kroczak wird uns da berichten.

Herr Kroczak: Der Edel-Borsdorfer oder Maschansker ist sehr beliebt, namentlich als Handelsobst sehr gesucht; dann der Böhmische Jungfernapfel (im Handbuch Rother Jungfernapfel), der bis in den Juni hinein dauert und den Brünner Markt überfüllt; ferner die Grosse Casseler-Reinette und die unter dem Namen

Digitized by Google

Goldreinette dort bekannte Winter-Gold-Parmäne; doch diese sind schon genannt worden.

Präsident: Dies ist ganz in der Ordnung und ich bitte, nur dieselben Sorten immer wieder zu nennen. Wenn eine Sorte 10mal genannt ist, so werden wir sie 10mal als vorzüglich feststellen.

Herr Kroczak: Als 5. Apfel wäre der Lederapfel oder die Graue französische Reinette zu nennen, oder als gleichwerthige die Englische Spitalreinette und von Birnen die Graue Herbstbutterbirn, die Kaiserbirne (Beurré blanc), Diels Butterbirn, Forellenbirn, Virgouleuse.

Präsident: 5) für Böhmen.

Baron Trauttenberg: Aus Böhmen empfehle ich folgende Aepfel: den Wintertaffetapfel, den Edel-Borsdorfer, dann den Rothen Herbst-Calvill. Der Weisse Winter-Calvill war früher einmal sehr gesucht, degenerirte aber derart, dass man ihn nur schlecht und dabei zu hohen Preisen bekommt. Ferner die Graue französische Reinette und der Rothe Jungfernapfel.

Prof. Koch: Berlin ist der Hauptmarkt für Böhmen und da finden Sie den Borsdorfer und Jungfernapfel sehr häufig.

Baron Trauttenberg: An Birnen sind die vorzüglichsten: die Sommerapothekerbirn, Liegels Winterbutterbirn, dann Napoleonsbutterbirn und die Melonen-Birn (Diels Butterbirn), St. Germain.

Präsident: Es ist mir die Frage vorgelegt worden, ob wir nicht auch das Wirthschaftsobst kennen lernen sollen. Allein wir wollen doch vorerst das Markt- und Handelsobst, welches für die Tafel verwendet wird, feststellen. Wir wollen den österreichischen Vereinen es überlassen, in der Weise, wie wir es thun, fortzufahren, um vielleicht bei einer späteren Gelegenheit eine genauere Auswahl, auch von Wirthschaftsobst, treffen zu können. Wir können eben in einer Sitzung nicht alles erledigen und heute nur den Anfang machen. Desshalb wollen wir das eigentliche Wirthschaftsobst bei Seite lassen, dagegen wohl aber Obstsorten beachten, welche, wie z. B. die Grosse Casseler Reinette, sowohl als Wirthschaftsobst zum Obstwein, wie auch als Tafelobst verwendet werden.

Es ist auffallend, dass bis jetzt unter den österreichischen Birnen die beste und verbreitungswürdigste Winterbirn, welche noch dazu den Namen „Kronprinz Ferdinand von Oesterreich" führt, nicht

Digitized by Google

mit aufgeführt wurde. Dagegen sollten wir die Saint-Germain nicht wieder hervorziehen, sie ist eine sehr alte Birne. Wir können doch gegen die Naturgesetze nicht streiten. Saint-Germain mag an einzelnen Orten noch gut fortkommen, allein in den meisten Ländern Deutschlands und Oesterreichs bekommen wir davon nur mehr aufgesprungene und schlechte Früchte. Es sollten eher Früchte genannt werden, welche der Neuzeit angehören und in den letzten 50 Jahren etwa sich Verbreitung verschafft haben, wie gerade die Winter-Goldparmäne.

Ist aus Salzburg ein Herr anwesend, welcher referiren wollte?

Herr Fr. Gerold: Salzburg dürfte mit Ober-Oesterreich ziemlich gleichkommen.

Es referirt nun Pomolog Mader (für Deutschtirol): Aus unserer Bozner Gegend muss ich den Weissen Rosmarin empfehlen. Dieser Apfel wird sehr theuer bezahlt. Der Baum ist zwar nicht mehr sehr gesund, die Tragbarkeit nicht sehr bedeutend, das dürfte aber in den örtlichen Verhältnissen gelegen sein.

Ferner den Böhmer, den Edelrothen, den Weissen Wintercalvill und den Köstlichsten.

Von Birnen: Diel's Butterbirn, Weisse Herbstbutterbirn, Virgouleuse, Winter-Dechantsbirn und die Graue Herbstbutterbirn.

Herr Inspector Frank (für Italienisch-Tirol): Ich kann als vorzüglichste Apfelsorten nennen: den Weissen Rosmarin, Weissen Winter-Calvill, Köstlichster, die Winter-Goldparmäne und die Canada-Reinette; von Birnen: die Virgouleuse, die Winterdechantsbirn, Esperens Bergamotte, Spina Carpi und Weisse Herbstbutterbirne.

Präsident: Wir kommen nun an 8., Kärnten.

Herr Pfarrer Meyer aus Kärnten nennt folgende Sorten: 1) Der Maschanzker oder Edel-Borsdorfer. 2) Die Goldparmäne. 3) Reinette von Canada. 4) Der Rothe Spitzapfel, eine speciell Kärntnerische sehr zu empfehlende Sorte, dem Rothen Jungfern-Apfel sehr ähnlich. 5) Kaiser Alexander. (Rufe: Alexander ist schlecht.) Er ist sehr fruchtbar und gut, selbst in den höchsten Gegenden

Von Birnen: Weisse Herbstbutterbirn, Graue Herbstbutterbirn, Kronprinz Ferdinand von Oesterreich, Diels Butterbirn, Boscs Flaschenbirn.

Digitized by Google

Präsident: Haben wir ausser Ungarn noch andere östreichische Obstgegenden, die hier vertreten sind, wo wir Sorten auswählen können? Rufe: Siebenbürgen! Galizien! Siebenbürgen werden wir später bei Ungarn nehmen. Ist irgend ein Herr aus Oesterreichisch-Schlesien da? (Nein!) Also Galizien!

Herr Joseph Mayer aus Lemberg nennt: die Winter-Goldparmäne, die Ananas Reinette, Bredareinette, Muscatreinette, Edelborsdorfer, von Birnen: Hardenponts Winter-Butterbirn, Forellenbirn, Diels Butterbirn, Boscs Flaschenbirn, Köstliche von Charneu.

Präsident: Nun kommen wir 10. zu Ungarn und Siebenbürgen.

Herr Prof. Belke: Ich möchte Ihnen empfehlen: Von Aepfeln: Serszika, Sikulai, Pogatsch, Hunyady, Winter Goldparmäne; Birnen: Sommerapothekerbirn, Weisse Herbstbutterbirn, Diels Butterbirn, Winterdechantsbirn, Hardenponts Winterbutterbirn.

Präsident: Herr Lukacsy wollte auch aus Pest referiren.

Herr Lukacsy: Es ist eine grosse Aufgabe, von ungarischem Obst die empfehlenswerthesten Gattungen vorzubringen. Unser Ungarn hat den Typus von ganz Europa, vom Nördlichen bis zur Tiefebene; in jeder Gegend kommen andere Obstsorten vor. Ich nenne: die Goldparmäne, den Maschanzker, Sikulai, Rother Stettiner und die Späte gelbe Reinette; an Birnen: die Sommerapothekerbirne, Hardenponts Winterbutterbirn, Weisse Herbstbutterbirn, Forellenbirn, Napoleons Butterbirn.

Herr v. Graven: In Oberungarn ist der Pazmàn sehr verbreitet, welcher viel nach Russland verführt wird und sehr theuer bezahlt wird. Es wäre schade, wenn die Pomologie von ihm keine Notiz nehmen würde. Eine weitere werthvolle und sehr geschätzte Sorte ist der Rothe Gyogyer, eine Art von Rosenapfel, dann der Sóváry, in der Tokayer Gegend von besonderer Güte.

Herr Ladisl. Tisza (für den Siebenbürger Theil Ungarns): Nachdem ich vielleicht allein für den Siebenbürger Theil Ungarns sprechen muss, so erlaube ich mir zu bemerken, warum ich gerade diese und keine anderen Früchte als die vorzüglichsten nenne.

Siebenbürgen ist ein Wein- und Waizenland und von diesem Standpunkte müssen wir die Sorten nehmen, welche ich nennen

Digitized by Google

werde. Weitere Ursache ist die Form der Frage, welche zu viel in einem haben will. Es ist schwer die ausgezeichnetsten Tafelfrüchte zu nennen, welche zugleich Handelsfrüchte sein sollen; denn diess macht uns zur Pflicht auch Früchte zu bezeichnen, welche auf eine kurze Distanz per Axe transportirt werden. Wenn ich diese Umstände nicht berücksichtigen würde, würde ich vielleicht andere Früchte vorschlagen, wenn ich nur Handelsfrüchte anführen wollte, würde ich wieder andere vorschlagen, welche für die Tafel vielleicht nicht vorzüglich sind. Das war ich schuldig zu sagen und wollte damit ausdrücken, dass bei Nennung 5 einzelner Fruchtsorten unmöglich das zusammen gefordert werden kann, was das Programm vorschreibt.

Ich nenne an Apfelsorten: die Wintergoldparmäne, dann Ananasreinette, die ganz vorzüglich gedeiht, dann die Grosse Casseler Reinette, Batullen und Poynik; an Birnen: William, Clairgeau, Napoleon, Winterdechantsbirne und Hardenpont's Winterbutterbirne.

Professor Belke: Poynik und Batullen sind 2 vortreffliche und sehr haltbare, allgemein empfehlenswerthe Sorten. Eine andere siebenbürgische Sorte ist der Paris Apfel und eine sehr gute Marktfrucht ist der von Herrn v. Graven schon genannte Rothe Gyogyer. Man kann ihn in Säcke werfen und durcheinanderschütteln, es schadet ihn gar nichts, man kann ihn auch eingraben, wie Kartoffeln, und wenn man ihn mit den Kartoffeln wieder ausgräbt, so ist er noch immer gut.

Herr Tisza: Ich möchte über den Gyogyer mir noch eine Bemerkung erlauben. Was Professor Belke über denselben gesagt hat, gilt nur von der Frucht junger Gyogyerbäume. Er fängt langsam an zu tragen, wie er ausgewachsen ist, nimmt er eine ungeheure Grösse an und wird sehr einträglich.

Präsident: Meine Herren! Nun haben wir von 12 Gegenden die besten 5 Aepfel- und 5 Birnensorten. Ich denke, meine Herren, dass Sie mich recht verstanden und keine Sorte angeführt haben, welche nicht bereits vielfach als werthvoll erprobt wurde und von welcher es fest steht, dass sie sich als Tafel-, Markt- und Handelsfrucht zum Anbau empfehle. (Wird bejaht.) Herr von Tisza hat gesagt, es sei zu viel verlangt, wenn man alle diese Eigenschaften, werthvoll für Tafel und Handel und ge-

Digitized by Google

sund und dauerhaft im Wuchs auf eine Sorte vereinige. Wir wollen jedoch nur solche Früchte wissen, bei denen sich diese Eigenschaften vereinigen.

Diese Sorten müssen jetzt zusammengestellt werden, was unser Secretär, Professor Belke zu besorgen die Güte haben wird.

Sie haben im Allgemeinen gehört, dass die Goldparmäne, Casseler Reinette, Hardenponts Winterbutterbirn, Weisse Herbstbutterbirn u. s. w. besonders vielfach empfohlen sind, und ich kann, so weit meine Erfahrung reicht, nur bestätigen, dass Sie annähernd fast sämmtlich dieselben Sorten für die österreichischen Staaten empfehlenswerth genannt haben, die wir für Deutschland als die empfehlenswerthesten festgestellt haben. Dazu sind noch etwa 10 Sorten gekommen, welche uns noch ziemlich fremd sind und deren Verbreitung sicher auch in Deutschland von Werth ist. Damit haben wir einen Grundstein gelegt für die weitere Entwicklung der Obstkunde in Oesterreich-Ungarn.

Die Frage: „Welche dieser Sorten empfehlen sich zum allgemeinen Anbau in warmen Obstgegenden, in gewöhnlichen guten und dann in rauheren und höheren Obstlagen," soll in kurzen Notizen in der hier folgenden Zusammenstellung bei jeder Sorte mit beantwortet werden.

Uebrigens wird es Aufgabe der Vereine für Obstbau, Gartencultur und Landwirthschaft sein, das hier gesammelte Material weiter zu prüfen und zu vervollständigen.

Die bis jetzt aufgeführten Sorten, welche in 12 Obstgegenden Oesterreich-Ungarns als die für Tafel und Handel besonders werthvollen bezeichnet wurden, sind in alphabetischer Ordnung die folgenden, wobei bemerkt ist, an wie vielen und von welchen Seiten jede dieser Sorten empfohlen wurde. Bei solchen Sorten, welche nur in warmen und geschützten Lagen mit Erfolg zu ziehen sind, ist dies bemerkt; alle die andern Sorten gedeihen in gewöhnlichen und guten Obstlagen, sofern nur der Boden die für die Ernährung und Ausbildung der Früchte erforderlichen Stoffe in genügender Menge den Wurzeln darbietet und wenn ihre Cultur eine sorgfältige und rationelle ist.

Die Abkürzungen beziehen sich auf die verschiedenen Länder und Gegenden und bedeutet O. Oestr. Oberöstreich, N. Oestr. Niederöstreich, Stmk. Steiermark, Mähr. Mähren, Böhm. Böh-

Digitized by Google

men, Süd Tir. Süd Tirol, It. Tir. Italienisch Tirol, Kärnt. Kärnten, Galiz. Galizien, Ung. Ungarn, Siebenb. Siebenbürgen. Die Abkürzungen anderer Art sind sehr leicht verständlich.

Aepfel:

Batullen, (Siebenbürgen).

Winter bis Mai; mittelgrosser, sehr schöner und wohlschmeckender Plattapfel für alle mittleren Obstlagen.

Böhmer, (Südtirol).

November—Februar, März; einer der schönsten und zartesten Rosenäpfel, für warme Lagen und guten Boden.

Borsdorfer, Edel-, (Mähr., Böhm., Kärnt., Galiz. Ung.).

Novbr.—Febr., bekannter edler Tafelapfel, gewöhnlich Maschansker genannt; für gewöhnliche Obstlagen, auch für höhere, aber nur in guten Boden.

Calvill, Rother Herbst-, (Böhmen).

Octobr.—Novbr; grosser dunkelrother, innen rothfleischiger Marktapfel, für gewöhnliche Lagen und Böden.

Calvill, Weisser Winter-, (Süd Tirol, It. Tirol).

Winter—Mai; einer unserer edelsten Tafeläpfel, aber nur für gute und warme Lagen und in sehr guten tiefgründigen Boden.

Caroline Auguste, (Ober-Oesterreich).

September; mittelgrosser, sehr schöner und feiner Rosenapfel, für gewöhnliche Obstlagen.

Carpentin, (Mähren).

Winter; kleiner langstieliger, rothgestreifter Lederapfel von weinigem Geschmack für gewöhnliche Lagen.

Edelrother, (Süd Tirol).

Winter—Mai; s. schöner mittelgrosser Taubenapfel, delicat; für s warme Lagen.

Goldzeugapfel, (Steiermark).

Winter—Frühjahr; grosser gelbgrüner, fein rostapuriger sehr edler Apfel, für gewöhnliche Lagen aber guten Boden.

Gravensteiner, (Nieder-Oesterreich).

September—November; delicater, sehr feiner und schöner Tafelapfel, für etwas geschützte Lagen und guten fruchtbaren Boden.

Gyogyer, Rother, (Siebenbürgen).

Winter—Mai; schön gestreifter, fast mittelgrosser Rosenapfel, für gewöhnliche oder auch für wärmere Lagen und fruchtbaren Boden.

Hunyady Apfel, (Ungarn).

Winter; sehr empfehlen für Tafel und Markt, für bessere Obstlagen und guten Boden.

Jungfernapfel, Rother, (Mähren, Kärnten).

Herbst, Winter; kleiner dunkelrother zugespitzter Tafelapfel, für gewöhnliche und rauhere Obstlagen.

Digitized by Google

Kaiser Alexander, (Kärnten).

October, November; sehr grosser schöner Tafel- und Marktapfel; freie aber nicht windige Lagen, guter Boden.

Kantapfel, Danziger, (Ober-Oesterreich).

Herbst, Winter; grosser dunkelrother, schöner Rosenapfel, für gewöhnliche und hohe Lagen und guten Boden.

Köstlichster, (Süd Tirol, Italienisch Tirol).

Herbst, Winter; sehr zarter und schöner, überaus delicater Rosenapfel für sehr warme Lagen und guten Boden.

Maschansker, Steirischer, (Steiermark).

Winter—Frühjahr; kleiner grüngelber Marktapfel von ungemeiner Tragbarkeit, für gewöhnliche Obstlagen.

Parisapfel, (Siebenbürgen).

Winter; sehr schöner mittelgrosser Spitzapfel, für gewöhnl. u. wärmere Obstlagen.

Parmäne, Winter Gold-, (N. Oestr., O. Oestr., Stmk., Mähr., It. Tir., Kärnt., Galiz., Ung., Siebenb.).

Herbst, Winter; prachtvoll gefärbter, sehr guter Tafel- und Marktapfel, für jede Lage, doch nur in kräftigem Boden.

Pogatsch, Rother, (Ungarn).

Winter; grosser breitgewölbter, rothgestreifter Tafel- und Marktapfel, für gewöhnliche Lagen aber in kräftigen Boden.

Poynik, (Siebenbürgen).

Winter—Mai; grosse, grüne, sehr gute Rambourreinette, für gewöhnliche Lagen und guten Boden.

Pazman Apfel, (Ungarn).

Reinette, Ananas-, (Galizien, Siebenbürgen).

Winter; sehr schöner mittelgrosser, goldgelber, edler Tafelapfel, für gewöhnliche Lagen und mittelguten, d. h. nicht zu fetten, doch warmen Boden.

Reinette von Breda, (Galizien).

Winter; schöne mittelgrosse, sehr gute einfarbige Reinette, für gute Lagen und etwas kräftigen Boden.

Reinette von Canada, (Italienisch Tirol, Kärnten).

Winter—Mai; sehr grosse gute Rambourreinette, für gewöhnliche und gute Lagen und fruchtbaren Boden.

Reinette, Carmeliter, (Steiermark).

Winter; schöne, mittelgrosse, gefleckte, dunkelrothe Reinette, für gewöhnliche und warme Lagen und guten Boden.

Reinette, Englische Spital-, (Nieder-Oesterreich).

Winter; kleiner, sehr edler Lederapfel, für gewöhnliche und höhere Obstlagen und mittelguten Boden.

Reinette, Graue französische (N.Oestr., Böhm., Mähr.)

Winter; grosser, sehr edler Lederapfel für Tafel und Handel, für gewöhnliche und gute Obstlagen und guten Boden.

Digitized by Google

Reinette, Grosse Casseler, (Nieder-Oesterreich, Ober-Oesterreich, Steiermark, Mähren, Böhmen, Siebenbürgen).

Winter, hält ein Jahr; grosse runde rothgestreifte Goldreinette, sehr gute Frucht für gewöhnliche und höhere Lagen, dauerhaft in der Blüthe.

Reinette, Muscat-, (Galizien).

Herbst, Winter; mittelgrosse sehr schöne, rothgestreifte Reinette, für hohe und gewöhnliche Lagen und Boden.

Reinette, Schmidtbergers-, (Ober-Oesterreich).

Winter; mittelgrosser sehr schön rothgestreifter guter Apfel, für gute und gewöhnliche Obstlagen und guten Boden.

Rosmarin, Weisser-, (Süd Tirol, Italienisch Tirol).

Winter—Mai; wunderschöner, zarter, sehr edler Tafelapfel, nur für sehr warme Lagen und sehr gute Böden.

Sikulai, (Ungarn).

Winter; grosser sehr schöner und guter, schön gefärbter Apfel, für gute Obstlagen und kräftigen Boden.

Stettiner, Rother-, (Ungarn).

Winter; grosser dunkelrother sehr schmackhafter Marktapfel, für gute Obstlagen und tiefgründige gute Böden, sonst ist er unfruchtbar.

Szerczika, (Ungarn).

Winter—Mai; mittelgrosser sehr schön gerötheter, dauerhafter Apfel, für gewöhnliche Lagen und Böden.

Taffetapfel, Winter-, (Böhmen).

Herbst, Winter; kleiner, meist glänzender guter Plattapfel, für gewöhnliche Lagen und gute Böden.

Birnen:

Apothekerbirn, Sommer-, (N. Oestr., Böhm., Ung.).

September; sehr grosse schöne und wohlschmeckende Herbstbirn, für gewöhnliche Obstlagen, aber nur in tiefgründigem etwas feuchten Böden.

Bergamotte, Esperens, (Italienisch Tirol).

Januar—März; mittelgrosse, grüne, rundliche, sehr gute Tafelbirne, für gute Obstlagen und guten frischen Boden.

Butterbirn, Diels, (N. Oestr., Mähr., Böhm., Süd Tir., Kärnt., Galiz., Ung.).

November—December; grosse dickbauchige, gelbgrüne sehr edle Winterbirn, für mittlere Lagen und fruchtbare nicht zu trockne Böden.

Butterbirn, Graue Herbst-, (= Isambert) (Nieder-Oesterreich, Ober-Oesterreich, Süd Tirol, Kärnten).

Herbst; mittelgrosse sehr gute Tafelbirn, für mittlere Obstlagen und guten, etwas feuchten Boden.

Digitized by Google

Butterbirn, Hardenponts Winter-, (Stmk., Kärnt., Galiz., Ung, Siebenb.).

November—Februar; grosse gelbgrüne vortreffliche Tafelbirn, für gute und gewöhnliche Obstlagen, aber in gute, warme und etwas feuchte Böden.

Butterbirn, Liegels Winter-, (Böhm).

November-Januar; rund-eiförmige, grüngelbe, sehr gute, muskirte Tafelbirn, für mittelgute Lagen und gute Böden.

Butterbirn, Napoleon's, (Böhmen, Siebenbürgen).

October, November; längliche, grosse, grüngelbe, sehr edle Tafelbirn, für mittelgute Lagen und tiefgründige Böden.

Butterbirn, Weisse Herbst-, = Kaiserbirn (N. Oestr., O. Oestr., Stmk., Mähr., Süd Tir., It. Tir., Kärnt., Ung.).

October, November; mittelgrosse, sehr gesuchte und allgemein beliebte Herbstbirn, liebt mittlere Lagen und gute etwas feuchte Böden.

Clairgeau, (Siebenbürgen).

November; sehr grosse und delicate äusserst fruchtbare, edle Herbstbirne, für gute Lagen und fruchtbare, warme Böden.

Dechantsbirne, Winter-, (Steiermark, Süd Tirol, Italienisch Tirol, Ungarn, Siebenbürgen).

December—März; grosse grüne rundliche Wintertafelbirn, für mittlere und gute Obstlagen und fruchtbare und warme Böden.

Flaschenbirn, Bosc's, (N. Oestr., Mähr., Kärnt., Böhm., Galizien).

November, December; grosse längliche, gelbrostige, delikate Tafelbirn, für gute Obstlagen und fruchtbare tiefe Böden.

Forellenbirn, (Stmk., Mähr., Ung., Galiz.).

November, December; mittelgrosse sehr schöne delicate Tafel- und Marktbirn, für gewöhnliche Obstlagen und gute Böden.

Köstliche von Charneu, (Galizien).

October; grosse gelbgrüne schöne vortreffliche Tafelbirn, für mittlere Obstlagen und etwas feuchte Böden.

Spina Carpi = (Royale d'hiver Dec.), (It. Tir.).

Winter; grosse grüngelbe sehr gute Tafelbirn, für ziemlich warme Lagen und guten feuchten Boden.

Virgouleuse, (Stmk., Mähr., Süd. Tir., It. Tir.).

November—Januar; mittelgrosse, stumpfeiförmige, gelbgrüne vortreffliche Tafelbirn, für warme Lagen und sehr gute Böden.

Wildling von Motte, (Nieder-Oesterreich).

September, October; mittelgrosse rostfarbige, sehr gute Bergamotte, für gewöhnliche Lagen, aber nur in fruchtbaren etwas feuchten Böden.

Williams Christenbirn, (Siebenbürgen).

September; meist grosse lange gelbe, schön gefärbte Tafelbirn, für gewöhnliche und mittlere Obstlagen und guten Boden.

Digitized by Google

Präsident: Wir gehen nun zu Punkt 4 über. Welche neuere Sorten von Aepfeln und Birnen sind zu Tafel- und Marktobst ausserdem zu empfehlen und zwar in welchen Lagen und Verhältnissen? Wir wollen da auch nur solche Sorten namhaft machen, welche nach den vorherrschenden Erfahrungen ganz besonders empfehlenswerth sind.

Wollen Sie mir erlauben, Ihnen 10—12 Aepfel- und ebensoviele Birnsorten zu nennen, die nach meiner Ansicht ausser den Empfohlenen zu vermehrtem Anbau in der erwähnten Richtung besonders zu empfehlen sind. Es sind dies Sorten, die theilweise schon in grosser Verbreitung vorkommen, sie sind nicht alle neu und über ihre Fruchtbarkeit, Güte, Handelswerth, Wuchs, Dauerhaftigkeit liegen schon vielfach Erfahrungen vor. An diese je 10 Sorten würden sich dann andere Vorschläge noch anschliessen, doch möchte ich Ihnen vorschlagen, nicht über die Zahl 20, sowohl bei Aepfeln, wie bei Birnen, hinauszugehen. (Angenommen.)

Auf den Wunsch verschiedener Mitglieder schlägt der Vorsitzende nun folgende 10 Apfelsorten vor. Es sind diese Sorten zwar nicht lauter neuere, sondern auch schon länger verbreitete darunter, aber es sind nur erprobte und für den Zweck als Tafel und Markt oft sehr zu empfehlende Sorten. 1) Oberdiecks Reinette, 2) Graue Reinette von Canada, 3) Goldreinette von Blenheim, 4) Harberts Reinette, 5) Wagners Apfel, 6) Gelber Edelapfel (Golden noble), 7) Burchardts Reinette, 8) Champagner Reinette, 9) Sommerparmäne, 10) Reinette von Orleans. An diese von dem Congress ohne Einwand angenommene 10 Sorten reihten sich folgende Vorschläge:

Herr Fr. Gerold: Ich habe mir verschiedene Notizen zu dieser Frage gemacht. Die meisten Sorten, welche ich notirt habe, wurden indess schon genannt, theils bei den einzelnen Ländern, als verbreitungswürdig, theils vom Vorsitzenden. Sommeräpfel wurde keiner genannt. In Grossstädten ist es doch wünschenswerth, auch für den Sommer Aepfel zu wissen und da haben wir 11) den Charlamovsky, ein nach meiner Erfahrung sehr guter Apfel. Von Herbstäpfeln haben wir zwei sehr gute Sorten, nämlich 12) den Langtons Sondersgleichen, und 13) den

Digitized by Google

Cludius Herbstapfel. Er ist meiner Ansicht nach ein ausgezeichneter, ziemlich früher Herbstapfel. Von Winteräpfeln wären zu nennen 14) der Königliche Kurzstiel, ferner 15) Wellington, welcher wegen seiner langen Dauerhaftigkeit und besonders für die Küche von hohem Werthe ist. Ferner wäre noch ein sehr schöner, sehr guter Apfel zu nennen, welcher bei mir ausserordentlich schöne Früchte trägt, nämlich 16) der Gestreifte Beaufin. Ich habe eine Pyramide, welche erst 3 oder 4 Jahre steht, und heuer vielleicht 30 solcher Aepfel von enormer Grösse getragen hat.

Präsident: Es sind 6 Apfelsorten genannt worden, welche in Bezug auf Tragbarkeit sich sehr bewährt haben. Der letztere ist kein eigentlicher Tafelapfel, ist aber eine Tafelzierde durch seine Färbung und Grösse. Als Markt- und Handelsobst wird er sehr hoch bezahlt. Ich möchte vorschlagen, diese 6 zu den 10 von mir genannten hinzuzunehmen. (Angenommen!) Bis jetzt ist die Auswahl derart, dass wir vollkommen zufrieden sein können.

Pastor Thieme schlägt den Fränkischen Süssapfel vor.

Präsident: Unsere verehrten Mitglieder aus Sachsen-Altenburg empfehlen uns immer ihren Liebling, den Fränkischen Süssapfel oder Süssfranken und werden, wie diess auch in Norddeutschland der Fall war, gewöhnlich damit zurückgewiesen, da diese Sorte nur einen localen Werth zu haben scheint und als Süssapfel ohnehin nur eine beschränkte Benutzung hat.

Pastor Thieme: Er ist der schönste Apfel und er wird bei uns immer häufiger. Was den Geschmack anbelangt, halte ich selbst nicht sehr viel davon; ich muss ihn aber doch dringend anempfehlen.

Präsident: Wer für den Fränkischen Süssapfel ist, möge dies kund geben. (Derselbe wird abgelehnt.)

Ein Mitglied aus Hamburg: Ich schlage die sehr fruchtbare schöne und gute Baumanns rothe Winter-Reinette vor. Diese Sorte wird unter dem Namen des pomologischen Handbuchs als No. 17) Baumanns Reinette angenommen.

Inspector Frank: Es besteht eine ganz neue englische vielmehr amerikanische Sorte, welche sich anempfiehlt, die Smokhouse-Reinette, welche sich sehr lange hält.

Digitized by Google

Präsident: Die Smokhouse-Reinette ist noch zu wenig bekannt, um sie zu allgemeinen Anbau empfehlen zu können. (Wird abgelehnt.)

Professor Belke empfiehlt als Nr. 18) die Schwarzenbachs Parmäne und Nr. 19) die Scharlachparmäne. (Beide werden angenommen.)

Herr Kroczack schlägt den Braunschweiger Milchapfel vor. Wird als ein Sommerapfel mit sehr zarter Schale und lockerem Fleisch, der sich nicht zum Transport eignet, auch nur sehr kurze Zeit hält, abgelehnt.

Nachdem noch die Herren Gerold und Arnold mehrere Apfelsorten vorgeschlagen, wird als Nr. 20) der Ribston Pepping oder die Englische Granatreinette angenommen.

Präsident: Ich glaube wir bleiben bei den 20 Sorten. Wenn Sie mir erlauben, so will ich als Anhang zu dem Protokolle eine kurze Characteristik nebst Angaben über die specielle Cultur d. h. die Boden- und climatischen Verhältnisse, für jede dieser genannten Sorten geben. (Zustimmung.) Ich würde mich dabei nicht nur auf meine eigenen Erfahrungen stützen, sondern auch andere Pomologen hinzuziehen.

Nun zu den neu auszuwählenden Birnen! Ich werde Ihnen auch hier 10 Sorten nennen, an die Sie Ihre berichtigenden und ergänzenden Vorschläge anschliessen können.

Ich empfehle Ihnen, als in der früheren Zusammenstellung nicht genannte Sorten: 1) Rothe Dechantsbirne, 2) Holzfarbige Butterbirn, 3) Capiaumont, 4) Gellert's Butterbirne oder Hardy-Butterb., 5) Marie-Louise, 6) Hochfeine Butterbirn, 7) Gute Louise von Avranches, 8) Regentin oder Argenson, 9) Späte Hardenpont oder Butterbirn von Rance, 10) Sterkmanns Butterbirn oder die la belle Alliance.

Herr Gerold: Nach den Notizen, die ich mir gemacht habe, würde ich empfehlen: Die Grüne Sommer Magdalenenbirne als die früheste Sommerbirn, Andenken an den Congress, Esperens Herrenbirn, Doppelte Philippsbirn, Herzogin von Angoulème, Arenbergs Colmar und Blumenbachs Butterbirn.

Digitized by Google

Der Congress nahm nach kurzer Debatte von diesen Sorten an: 11) Andenken an den Congress, 12) Espèrens Herrenbirn, 13) Herzogin von Angoulème, 14) Arenbergs Colmar, 15) Blumenbachs Butterbirn.

Herr L. Tissa: Ich würde aus eigener Erfahrung auch einige Birnen vorschlagen, so die Princesse royal, die ich von Belgien bekommen habe und die sehr gut ist, dann Besi Vaadt aus der Orosvárer Schule, ich kann sie als etwas Ausgezeichnetes dem Congresse empfehlen; sie hat etwas röthliches Fleisch und ausgesprochenes Rosa-Aroma.

Es werden diese Sorten vom Congress als noch zu wenig bekannt und daher auch in ihrem Werth noch zu wenig durch practische Erfahrungen festgestellt, für jetzt nicht angenommen.

Herr Tisza: Dann die Grumkower Butterbirn Diese wird angenommen als Nr. 16).

Herr Prof. Belke: Unter den Winterbirnen haben wir keine zu grosse Auswahl. Ich empfehle Ihnen als eine der besten, als Nr. 17) Josephine von Mecheln; dann von den neueren Birnen die schöne frühreifende Clapps favorite, welche als Baum sehr gut wächst; sie ist wohl noch weniger bekannt.

Herr Prof. Koch: Wenn sie nicht allgemeiner bekannt ist und wir das nicht wissen, können wir sie noch nicht empfehlen.

Präsident: Die erstere Sorte ist schon mehr bekannt und verdient durch Güte, Schönheit und Tragbarkeit Empfehlung. (Wird angenommen.)

Baron Trauttenberg: Die Josephine von Mecheln wurde mir von Esperen empfohlen, sie ist nach seiner Gemahlin benannt. Dies ist eine Birn, die im Spätherbst reif wird und und von der er mir sagte, er habe jeden Tag ein Körbchen mit diesen Birnen am Tische.

Dann empfehle ich Ihnen die Sheldon; sie hat sehr viel Aroma und schmeckt mir am besten. Wer diese Sorte beziehen will, den verweise ich an den Revierjäger und pomologischen Geschäftsleiter der pomologischen Anpflanzungen in Kosmanos, Herr Veit Votrubaky von Votruba. Er kann Ihnen soviel Sie wünschen abgeben. (Als noch zu unbekannt, abgelehnt.)

Präsident: Zu den 2 letzten Birnen, die noch festzustellen sind, haben sich 5 Redner gemeldet. Mehr als 20 Sorten, meine

Digitized by Google

Herren! wollen wir nicht empfehlen. Ich bitte die Herren nur die Namen zu nennen.

Herr Kroczak aus Brünn: Die Hofrathsbirn (conseiller de la cour).

Herr Frank schlägt die Neue Poiteau und die Winter Nelis vor.

Herr Heykal aus Papa nennt die Neue Fulvia.

Der Congress nimmt als Nr. 18) die Hofrathsbirn und Nr. 19) die Neue Poiteau und Nr. 20) die auch vom deutschen Pomologenverein längst empfohlene Winter Nelis an.

Präsident: Es sind noch mehrere Herren zum Worte eingezeichnet. Allein unsere Zeit ist schon vorüber, und wenn nicht ein besonderer Antrag auf Fortsetzung der Debatte gestellt und vom Congresse angenommen wird, so schliesse ich hiermit die Debatte. (Schluss angenommen.)

Wir haben lauter Sorten anempfohlen, welche sehr fruchtbar und gut sind und sich als Markt- und Tafelobst besonders empfehlen.

Es würde nunmehr wie bei den Aepfeln unsere Aufgabe sein, die Verhältnisse festzustellen, unter welchen diese einzelnen ausgewählten Birnsorten sowohl in Bezug auf Klima als Boden besonders anzuempfehlen sind. Es können nicht alle Sorten in allen Gegenden und Verhältnissen gezogen werden. Wollen Sie mich mit dieser Ausarbeitung betrauen oder eine besondere Commission nennen? (Die Versammlung ersucht den Vorsitzenden, diese Arbeit zu übernehmen.)

Gerold: Die Gartenbaugesellschaft wird das Resultat dieser Verhandlungen jedenfalls veröffentlichen. Ich glaube, es soll mit der Veröffentlichung gewartet werden, bis diese Notizen des Herrn Dr. Lucas, welche als Anhang zum stenographischen Protokolle abgedruckt werden sollen, eingesendet sein werden.

Prof. Dr. Koch: Es thut mir sehr leid, dass wir auf die Beschlüsse der früheren Congresse keine Rücksicht genommen haben. Wenn wir auch nicht förmlich Nachfolger der sog. deutschen Pomologenversammlungen sind, was ich in Braunschweig vorgeschlagen habe, wo man aber aus formellen Gründen dagegen war, so sind wir es jetzt in der That doch geworden. Wir haben schon sechs Congresse gehalten und in den Protokollen

Digitized by Google

derselben steht sehr viel. Die Mehrzahl der Sorten, welche Sie genannt haben, sind darinnen allerdings auch schon verzeichnet, so dass wir uns eigentlich viele Mühe erspart hätten, wenn wir uns einfach darauf berufen hätten. Ich mache aufmerksam, dass immer noch sehr viele Sorten fehlen. Man hat nicht gleich alle die Sorten, welche auf den 6 früheren Congressen für ganz Deutschland empfohlen worden sind und welche in den Berichten darüber aufgenommen wurden, im Kopfe. Auf die darinnen verzeichneten Aepfel- und Birnsorten mache ich Sie besonders aufmerksam. Es gelten viele davon auch für Oesterreich. Wir wollten ja Oesterreich-Ungarn niemals bei unseren Berathungen ausschliessen, sondern haben immer auch mit auf den österreichischen Obstbau Rücksicht genommen.

Regierungsrath Beck: Im Anschlusse an das, was Hr. Prof. Koch gesagt hat, erlaube ich mir zu bemerken, dass in der Section für Weinbau auch das Bedürfniss nach einer gleichförmigen Benennung sich geltend gemacht hat und dass diese Section eine permanente Commission aufgestellt hat, welche diese Frage im internationalen Wege regeln soll. Wir haben auch eine solche Benennung der Obstsorten beschlossen, ohne eine Resolution zu fassen. Ich bin mit Herrn Arnold und Prof. Pynaert zusammengetreten und die haben mir gesagt, dass besonders im südwestlichen Deutschland sich dieser Mangel im Handel sehr vielfach gezeigt hat, indem aus Frankreich und Belgien aus viele Namen kommen, die dem Handel hinderlich sind.

Mit Bezug darauf nun erlaube ich mir, da im nächsten Jahre die Pomologen und Obstzüchter wieder und zwar in Trier tagen werden und die Möglichkeit vorliegen wird, mit französischen und belgischen Pomologen in nähere Berührung zu treten, folgende Resolutionen zur Annahme zu empfehlen:

Der Congress wolle

1) das Präsidium autorisiren,

a. eine permanente internationale Commission zur Feststellung der Benennung unserer Obstsorten zu bilden, und

b. diese Commission bald thunlichst in Thätigkeit zu setzen.

2) Dem Präsidium empfehlen, bei Förderung dieser Angelegenheit möglichst dafür zu sorgen:

a. dass bei den Arbeiten dieser Commission die bisherigen

Digitized by Google

einschlagenden Arbeiten des deutschen Pomologenvereins zu Grunde gelegt werden, und

b. dass sich diese Commission gelegentlich der in der ersten Woche des Monates October 1874 in Trier stattfindenden nächsten Versammlung der deutschen Pomologen und Oenologen daselbst schon einige Tage vorher selbstständig versammle und tage.

(Diese Resolution wird angenommen, das Weitere aber dem Deutschen Pomologen-Verein überlassen.)

Herr Fr. Gerold: Was Prof. Koch gesagt hat, ist richtig. Die hiesige Gartenbaugesellschaft wird es sich zur Aufgabe machen, wenn der deutsche Pomologenverein zu dem Berichte über diesen Congress ein Verzeichniss der bei den früheren Congressen empfohlenen Sorten als Anhang, mit Notizen versehen, einschickt, diesen Anhang dem Protokolle anzufügen.*)

Präs.: Meine Herren! Herr Dr. Warder, Präsident des Pomologischen Vereins in Ohio, den wir die Ehre haben, in unserer Mitte zu sehen, hat mir ein Verzeichniss von 20 Obstsorten übergeben, welche er uns von den in Amerika angebauten Sorten als die werthvollsten und verbreitungswürdigsten Tafelfrüchte empfehlen würde. Es enthält folgende Sortenauswahl:

Aepfel.

1) Red Astrachan.	6) Jonathan.
2) Benoni.	7) Ladies Sweeting.
3) Jefferies.	8) White Pippin.
4) Rambo.	9) Newtown Pippin.
5) Western Beauty.	10) Baldwin.

Birnen.

1) Tyson.	6) Clairgeau.
2) Bartlett.	7) Lawrence.
3) Seckel.	8) Diel.
4) Clapps favorite.	9) Duchesse d'Angoulème.
5) Sheldon.	10) Passe Colmar od. Wtr. Nelis.

*) Anmerkung. Da die vom Deutschen Pomologenverein empfohlenen Apfel- und Birnsorten, soweit es Tafelobst betrifft, bis auf 2 oder 3 alle auch hier aufgeführt sind, so ist das Verzeichniss nur eine Wiederholung des Gesagten und kann also füglich wegbleiben. Dr. L.

Digitized by Google

Wir werden diese theils mit unseren Vorschlägen übereinstimmende Liste, für welche wir Herrn Dr. Warder bestens danken, dem Bericht beifügen.

Es reicht unsere Zeit nicht mehr aus, um in die Berathung der noch zu erledigenden 5. Frage unseres Programms einzugehen, eine Frage, auf welche ich mich besonders vorbereitet hatte. Ich habe eine Anzahl neuer Geräthe hier, welche ich Ihnen vorzeigen und erklären wollte. (Dieselben wurden nach dem Schluss der Sitzung vorgezeigt.)

Es ist nun noch meine Pflicht, Ihnen, meine Herren, für die grosse Theilnahme und Aufmerksamkeit, die Sie unseren Verhandlungen geschenkt, zu danken und mit Ihnen vereint zu wünschen, dass der Congress allseitig gute Früchte tragen möge und dass Sie als Erinnerung von Wien nicht nur das Bild der Schätze der Weltausstellung, sondern auch das Andenken an das, was wir hier zusammen berathen und festgestellt haben, mitnehmen.

Herr Gerold: Ich erlaube mir im Namen der ganzen Versammlung dem Herrn Präsidenten für seine umsichtige und treffliche Leitung der Verhandlungen den wärmsten Dank auszusprechen. (Bravo, Bravo!)

Herr Baron v. Suttner als Präsident der k. k. priv. Gartenbaugesellschaft entschuldigt sich, dass er erst heute in der Lage sei, den pomologischen Congress in den Sälen der Gesellschaft Namens der Gartenbaugesellschaft willkommen heissen zu können, dankt dem Congress für den bewiesenen Eifer und die grosse Ausdauer und bittet die Mitglieder, in ihrer Heimath freundlich der k. k. Gartenbaugesellschaft in Wien zu gedenken.

(Schluss der Sitzung 12 Uhr.)

A. Beschreibende Aufzählung der ausgewählten 20 Apfelsorten,

nach der Reifezeit geordnet.

Charlamovski; Anfang—Mitte August; hält 3—4 Wochen.

Grosser, schöner, angenehm säuerlicher Rosenapfel; der Baum wächst mässig, ist sehr dauerhaft und trägt bald und überaus reichlich; er gedeiht noch in den rauheren Obstlagen, verlangt aber einen kräftigen Boden und öfteres Verjüngen oder starken Schnitt, damit er sich nicht überträgt.

Digitized by Google

Sommer-Parmäne (Birn-Reinette); Mitte September bis Ende October; hält 4—6 Wochen.

Ziemlich grosser, stumpf-kegelförmiger, etwas düster gerötheter, regelmässig gebauter, sehr guter, mürbfleischiger Herbstapfel. Der Baum wächst mittelstark, wird sehr alt und trägt auch in rauhen Lagen in gutem Boden reichlich; er liebt tiefgründigen, mässig feuchten Boden.

Cludius Herbstapfel; Ende Sept.—Oct.; hält 3—4 W.

Mittelgrosser, schöner, mitunter lieblich gerötheter, hochgebaut kugelförmiger, sehr guter Rosenapfel mit weinigem Zuckergeschmack. Der Baum wächst kräftig, trägt früh und sehr reichlich, wird aber nur mittelgross; er gedeiht in jeder gewöhnlichen Obstlage und ist auch in Bezug auf den Boden nicht besonders eigen, liebt aber ein fruchtbares Erdreich.

Schwarzenbachs Parmäne; Sept.—Oct.; hält 3—4 W.

Grosser, schöner, prachtvoll gestreifter und sehr fruchtbarer Herbstapfel von sehr angenehmem Geschmack. Der Baum wächst schön pyramidal und gedeiht in mittelguten Obstlagen sehr gut, besonders in einem etwas warmen, fruchtbaren Boden.

Langtons Sondersgleichen, Ende September bis Mitte October; hält 3 Wochen.

Grosser, lachend schöner und vollkommen regelmässig gebauter, plattrunder Herbstapfel von angenehm weinsäuerlichem Geschmack. Der sehr fruchtbare und fast jährlich reichtragende Baum gedeiht selbst in höheren Obstlagen und macht auch keine besonderen Ansprüche an den Boden, wenn er ihm nur genügende Nahrung darbietet.

Scharlachrothe Parmäne; Anfang Oct. bis Anf. Nov.

Mittelgrosser, kegelförmiger, prächtig gefärbter Herbstapfel von delikatem, fein gewürzten, süssweinigen Geschmack. Der Baum wächst anfangs rasch, wird aber nur mittelgross und trägt überaus reich; er ist nicht empfindlich in Bezug auf Klima und Boden.

Burchardts Reinette; Mitte October bis Anfang Dezbr.; hält 2—3 Monat.

Plattrunder, stark mittelgrosser, sehr schön netzartig berosteter, früher Winterapfel von edlem, süssweinigen Geschmack. Der Baum wächst mässig stark, bildet schöne Pyramidalkronen und trägt bald und reichlich; er gedeiht in gewöhnlichen Obstlagen, liebt aber einen tiefgründigen und fruchtbaren Boden.

Golden Noble, Gelber Edelapfel; Anfang Nov.—Jan.

Grosser, sehr schöner, flachkugelförmiger, goldgelber, früher Winterapfel von angenehmem, erfrischenden, süssweinigen Geschmack. Der Baum wächst sehr kräftig, trägt bald und reichlich, ist gar nicht empfindlich und kann in allen Obstlagen in entsprechendem Boden mit Vortheil gepflanzt werden.

Digitized by Google

Goldreinette von Blenheim; Ende November bis März; hält einige Monate.

Sehr grosser, plattrunder, wanderschön gestreifter Winterapfel von edlem Reinettengeschmacke, einer der besten Handelsäpfel. Der Baum wird gross, baut sich etwas breitkronig und ist sehr fruchtbar; er verlangt etwas geschützten Stand und einen warmen, tiefgründigen und fruchtbaren Boden.

Wagener-Apfel (Wageners Preisapfel); Ende November bis Dezember; hält bis Mai.

Grosser, sehr schön gerötheter, flach gerippter Winterrosenapfel von vorzüglichem, süssweinigen Geschmack. Der Baum wächst kräftig, breit-pyramidal, gedeiht in guten Obstlagen bei fruchtbarem Boden überall vortrefflich und trägt beinahe jedes Jahr.

Harberts Reinette (Harberts reinettenartiger Rambour, Diel); Anfang December; hält bis März.

Grosser, stumpf zugespitzter, schöner Winterapfel, von gewürzhaftem, erquickenden, weinigsüssen Geschmacke. Der Baum wird gross und wächst sehr stark, er ist nicht empfindlich auf Boden und Klima und gedeiht in einigermassen fruchtbarem Boden sehr gut, auch in höheren Obstlagen, doch verlangt er etwas Schutz vor Stürmen.

Orleans Reinette; December—März und April.

Mittelgrosse, plattrunde, sehr schöne Goldreinette von vortrefflichem, reichgewürzten, edlen Geschmacke. Der Baum wächst mässig, wird mittelgross und ist sehr fruchtbar; er verlangt, um schöne Früchte zu geben, einen geschützten, doch nicht zu warmen Stand und guten, warmen, fruchtbaren nicht zu trockenen Boden.

Gestreifter Beaufin; December—März.

Sehr grosser, prachtvoller Rambour, einer der schönsten Aepfel, von gutem, doch nicht besonders edlen Geschmacke. Der Baum wächst ziemlich kräftig und ist sehr tragbar, verlangt aber einen guten, warmen Standort, Schutz und einen tiefgründigen und fruchtbaren Boden.

Ribston Pepping (Englische Granatreinette); Ende December—April und länger.

Grosse, schöne und ganz vortreffliche, reich gewürzte Goldreinette. Der Baum wächst kräftig, bildet eine umfangreiche Krone und trägt sehr reichlich; er liebt einen etwas geschützten Standort und einen warmen und fruchtbaren Boden, ist indess im Allgemeinen nicht empfindlich.

Graue Canada-Reinette; Ende December—April, Mai.

Grosser, plattrunder, ganz mit zimmtgrauem Rost bedeckter, schöner Winterapfel, von sehr gutem und edlen, süssweinigen Geschmacke und markigem Fleisch. Der Baum wächst kräftig, er liebt einen etwas geschützten, mässig warmen Standort und guten, kräftigen, nicht zu trockenen Boden, dann ist er aber auch sehr tragbar.

Digitized by Google

Oberdiecks Reinette; Januar—Mai.

Stark mittelgrosser, meistens plattrunder, fein rauhschaliger, gelbgrüner, schöner Winterapfel von sehr gutem, süssweinigen, edlen Reinettengeschmacke. Der Baum wächst überaus schön, bildet Pyramidalkronen und trägt sehr reichlich; er ist gar nicht empfindlich auf Boden und Standort, liebt aber einen fruchtbaren Boden und eine gute Obstlage.

Königlicher Kurzstiel; Januar—Mai.

Mittelgrosser, sehr wohlgebildeter, vollkommen plattrunder, sehr schöner, rothgestreifter, doch oft ziemlich berosteter Winterapfel; der Baum wächst mässig, bildet eine geschlossene Kugelkrone, blüht sehr spät und trägt meistens sehr reich; obgleich derselbe gar nicht empfindlich ist, liebt er doch einen etwas geschützten warmen Stand und warmen, fruchtbaren Boden.

Baumanns Reinette; Januar, hält bis Juni.

Grosser, sehr schöner, rothgefärbter, ziemlich flachrunder Winterapfel von sehr gutem, weinigsüssen Geschmacke u. von grosser Haltbarkeit. Der Baum wächst kräftig, wird mittelgross und trägt überaus reichlich; er ist sehr dauerhaft, verlangt aber doch eine gute Obstlage und einen fruchtbaren warmen Boden, wenn die Frucht recht vollkommen werden soll.

Champagner-Reinette (Loskrieger); März—Juni, hält 1 Jahr.

Mittelgrosser, rein platter, gelbgrüner, oft schön rothbackiger, sehr haltbarer Winterapfel von erfrischendem, angenehm süssweinigen Geschmack. Der Baum ist sehr dauerhaft, trägt reichlich, verlangt aber einen warmen und tiefgründigen Boden, indem er sonst am Krebs leidet, gedeiht aber auch noch in exponirten Lagen.

Wellington; Mai—Juni; hält 1 Jahr.

Ziemlich grosser, wohlgebildeter, flachkuglicher, gelbgrüner, leicht gerötheter, später Winterapfel von angenehmem, weinsäuerlichen und sehr erfrischenden Geschmack. Der Baum wächst sehr lebhaft, trägt bald und reichlich und ist auf Boden und Klima durchaus nicht empfindlich; er gedeiht auch in exponirten Lagen.

B. Aufzählung der ausgewählten 20 Birnsorten,

nach der Zeit der Reife geordnet.

Andenken an den Congress; August—September, hält mehrere Wochen.

Sehr grosse und schöne, prächtig gefärbte Tafelfrucht von halbschmelzendem recht guten Fleisch. Der kräftig wachsende Baum verlangt einen guten, tiefgründigen etwas feuchten Boden und Schutz gegen Winde; er ist sonst dauerhaft und bedingt keine besonders warme Lage.

Esperens Herrenbirn, (Oberdiecks Butterbirn, Bergamotte lucratif); September—Oktober, hält 3 Wochen.

Mittelgrosse, rundliche, schöne mattgelbe etwas berostete Herbstbergamotte von sehr edlem, süssen, delikaten Geschmacke. Der mittelstark wachsende Baum gedeiht in jeder Form und ist auch in gewöhnlichen Obstlagen sehr fruchtbar; er liebt einen kräftigen Boden.

Digitized by Google

Holzfarbige Butterbirn (Beurré Davy, Fondante de Bois); September—Oktober, hält 3—4 Wochen.

Grosse, oft sehr grosse, sehr verschieden gefärbte, oft ganz rostige, oft auf der Sonnenseite lebhaft geröthete, ganz vortreffliche Herbstbirn, eine der beliebtesten Sorten. Die Früchte müssen gegen das Abfallen gesichert und die Stiele mit Fäden an die Zweige angebunden werden. Der Baum gedeiht fast überall, sowohl nieder- wie hochstämmig, vortrefflich, liebt etwas Schutz vor Stürmen und will einen tiefgründigen etwas feuchten und fruchtbaren Boden.

Gellerts Butterbirn, (Hardys Butterbirn); September bis Oktober, hält 3 Wochen.

Grosse, sehr schön gebaute, längliche, mit feinem gelben Rost überkleidete, vorzügliche, edle Herbstbirn. Der Baum wächst sehr kräftig, gibt sehr schöne Pyramiden, trägt aber auch sehr gut als Hochstamm und gedeiht in mittleren Obstlagen, in passenden tiefgründigen u. nahrhaften Böden sehr gut.

Rothe Dechantsbirn, (Rothgraue Dechantsbirn, Gansells Bergamotte); Oktober—Anfang November, hält 4 Wochen.

Mittelgrosse, sehr schön geformte, plattrunde, ganz mit Rost überzogene, mitunter auf der Sonnenseite braunrothe Bergamotte von vortrefflichem reich gewürzten Geschmacke. Der Baum ist sehr dauerhaft und tragbar und gedeiht auch in gewöhnlichen Obstlagen, in fruchtbaren und etwas feuchten Böden sehr gut.

Capiaumont (Capiaumonts Herbst-Butterbirn); Okt., hält 3 Wochen.

Mittelgrosse, längliche, schöne, ganz mit einem goldfarbigen Roste bedeckte und auf der Sonnenseite oft goldartig geröthete Birn, von vortrefflichem, reich gewürztem Geschmack. Der Baum wächst mittelstark, ist früh und sehr tragbar und gedeiht auch in weniger guten, gewöhnlichen und höheren Obstlagen, sobald der Boden nur fruchtbar und nicht zu trocken ist.

Marie Louise; Oktober, hält 3 Wochen.

Grosse, länglich eiförmige oder bauchig birnförmige, schöne, gelbgrüne goldartig berostete, ganz vortreffliche Herbstbirn, eine der edelsten Tafelfrüchte. Der Baum ist gar nicht empfindlich, gedeiht auch in gewöhnlichen Obstlagen und verlangt nur einen in der Tiefe etwas feuchten und fruchtbaren Boden.

Hochfeine Butterbirn; Oktober, hält 3—4 Wochen.

Grosse, schöne, feinschalige, rundeiförmige, gelbgrüne Herbstbirn von ausgezeichneter Güte. Der Baum wächst kräftig, verlangt eine gute, etwas warme und geschützte Lage und guten, tiefgründigen Boden, er ist früh und reichtragend.

Gute Louise von Avranches; Okt., hält 3—4 Wochen.

Grosse, länglich birnförmige, überaus schöne, gelbschalige, rothpunktirte und auf der Sonnenseite oft stark geröthete Herbstbirn von delikatem Geschmack und reicher Saftfülle. Der Baum wächst sehr kräftig und ist früh und

Digitized by Google

reichtragend; er macht keine besonderen Ansprüche an das Klima, sondern gedeiht in gewöhnlichen Obstlagen in entsprechendem tiefgründigen und nicht zu trockenen, fruchtbaren Boden sehr gut.

Herzogin von Angoulème; Oktober—November, hält 4—6 Wochen.

Sehr grosse, unregelmässig gebildete, längliche, grünschalige späte Herbstbirn, mit sehr gutem, gewürzten, markigen Fleisch. Der Baum wächst kräftig und ist sehr tragbar; er liebt Schutz vor Stürmen und eine etwas warme Lage; der Boden muss warm, locker, tiefgründig und nahrhaft sein, wenn die Frucht ihre Vollkommenheit erreichen soll.

Arenbergs Colmar; Oktober—November, hält 6—8 Wochen.

Grosse und auf Formenbäumen oft sehr grosse, unregelmässig geformte sehr gute, delikate und fein adstringirende Herbst- und frühe Winterbirn; Schale gelb, rostig punktirt, manchmal schön geröthet. Der Baum wächst sehr kräftig, hat sehr starkes Holz und eignet sich zur Säulenform und Pyramide sehr gut; als Hochstamm verlangt er eine warme und geschützte Lage und bedingt einen guten, kräftigen, warmen Boden.

Blumenbachs Butterbirn (Soldat Laboureur); Oktober bis November, hält 6 Wochen.

Mittelgrosse, längliche, weissgelbe, etwas berostete, sehr gute, reich gewürzte Herbstbirn. Der Baum wächst kräftig und ist fruchtbar, er verlangt eine gute und mittelwarme Obstlage und kräftigen, nicht zu trockenen Boden, und gedeiht aber als Hochstamm wie in jeder anderen Form.

Grumkower Butterbirn; Oktober—November, hält 4—5 Wochen.

Sehr grosse, grüne, beulige, ungemein saftreiche und delikate Herbstbirn. Der Baum wächst sehr stark und ist äusserst tragbar, er liebt einen mässig warmen, eher kühleren Standort, verlangt aber Schutz von Stürmen wegen der Grösse der Frucht und ist besonders in einem etwas fruchtbaren, tiefgründigen Boden tragbar.

Hofrathsbirn; Oktober—November, hält 4—6 Wochen.

Grosse schöne, zu den Grünen Langbirnen zählende, sehr saftreiche und delikate Herbstbirn; der Baum wächst kräftig und trägt sehr reich, er gedeiht in gewöhnlichen guten Obstlagen noch recht gut, ist nicht empfindlich, liebt aber wie alle grossen Birnsorten einen tiefgründigen, fruchtbaren und mässig feuchten Boden.

Neue Poiteau; Oktober—November, hält 3—4 Wochen.

Sehr grosse, schöne, lange, birnförmige, grüne, oft gelbgrüne, mitunter braun berostete und etwas düster geröthete delikate, sehr saftreiche Herbstbirn. Der starkwachsende, pyramidalkronige Baum trägt als Hochstamm in etwas geschützten und mässig warmen Obstlagen sehr gut, er verlangt aber einen guten und fruchtbaren, etwas warmen Boden.

Digitized by Google

Regentin, (Beurré d'Argenson, Passe Colmar); M. November bis Dezember, hält 6 Wochen.

Mittelgrosse, sehr schöne, innen etwas gerippte, gelbe, auf der Sonnenseite grösstentheils schön geröthete, rostfleckige Butterbirn von äusserst delikatem Geschmacke. Baum mittelstark wachsend, sehr fruchtbar, gedeiht in warmen Lagen mit gutem Boden noch recht gut auf Hochstamm, besser aber niederstämmig. Diese Birn verlangt durchaus einen tiefgründigen, warmen und etwas feuchten, fruchtbaren Boden, wenn sie ihre volle Güte erlangen soll.

Winter-Nelis, (Bonne de Malines); December, hält 5—6 Wochen.

Kleine, schöngebildete, kreiselförmige, grünlichgelbe Winterbirn, von reichgewürztem, sehr edlen Geschmack. Der Baum ist gar nicht empfindlich und gedeiht selbst in gewöhnlichen Obstlagen, in gutem Boden als Hochstamm, liebt übrigens eine mittelwarme Lage und tiefgründigen warmen Boden.

Späte Hardenpont; (Bon Chretien de Rance); Jan.—März.

Grosse, oft sehr grosse, gröne, oft glockenförmig gestaltete, vortreffliche, sehr saftreiche Winterbirn. Der Baum wächst kräftig und gedeiht selbst in Norddeutschland an geschützten Stellen in etwas feuchtem Boden noch als Hochstamm; er liebt aber doch etwas warme Lagen und warme Böden und ist aber sehr tragbar.

Sterkmanns Butterbirn, (Belle Alliance); Januar—März.

Grosse, sehr schöne und auf der Sonnenseite prachtvoll geröthete, bauchig kegelförmige Winterbirn. Der Baum ist nicht empfindlich, liebt aber einen warmen und feuchten, fruchtbaren Boden und warmen Standort, wenn er seine reiche Fruchtfülle entwickeln soll.

Josephine von Mecheln, (Josephine de Malines); Januar bis März.

Mittelgrosse, stumpf-kreiselförmige, gelbliche, fein berostete, selten etwas geröthete, wahrhaft köstliche Winterbirn. Der Baum ist in mittelwarmer Lage und in fruchtbarem, etwas feuchtem und warmem Boden sehr tragbar.

Alle die hier aufgeführten 20 Birnsorten haben schmelzendes Fleisch und gehören in den ersten Rang; bei richtiger Kultur und Pflege zählen sie zu den edelsten Birnsorten und verdienen die häufigste Anpflanzung.

Dr. Ed. Lucas.

Der Bericht über die Obst- und Traubenausstellung, die Zuerkennung von Medaillen, Diplomen, sowie über die stattgehabten Excursionen wird in den ersten Heften der Monatshefte für Obst- und Weinbau pro 1874 erscheinen. Die Verlagshandlung wird von dem ganzen Bericht eine Anzahl Separatabdrücke machen lassen, welche durch dieselbe (Eugen Ulmer in Ravensburg), sowie durch das Pomologische Institut in Reutlingen käuflich zu erhalten sind

Dr. Ed. Lucas.

Digitized by Google

Die

Ausstellung von Obst & Trauben u.s.w.

in der Zeit vom 1. bis 15. October in Wien.

Bei der in den meisten Gegenden von Deutschland und den angrenzenden Ländern, auch in Oesterreich und Ungarn, Tirol u. s. w. sehr geringen Obsternte des Jahres 1873 durfte eine grosse und ausgedehnte Obstausstelluug nicht erwartet werden. Vielen Pomologen wird es gegangen sein, wie mir, es war die Obstausstellung nicht, was uns nach Wien hinzog, sondern die Aussicht, die enormen Schätze und nie dagewesenen Sehenswürdigkeiten der Weltausstellung kennen zu lernen und dem Pomologischen Congress beizuwohnen.

Allein wir Alle wurden in einer Weise überrascht, die wir nicht geahndet hatten. Die ganzen sehr ausgedehnten Räume für diese Gartenbauausstellungen waren mit Obst angefüllt und wir sahen da Früchte und Trauben in einer Mannigfaltigkeit und Schönheit, wie sie wohl kaum jemals auf einer anderen Ausstellung gesehen wurden. Wenn ich mir hier erlaube, über die Ausstellung zu berichten, so muss ich eine nothwendige Bemerkung vorausschicken, welche doch bei allen Obstausstellungen recht beachtet werden sollte.

Man sollte nie eine blosse Schaustellung von Früchten halten, sondern jede Obstausstellung auch für die Pomologen nutzbringend machen. Dies kann selbstverständlich nur dann möglich werden, wenn den die Ausstellung besuchenden Pomologen gestattet ist, die Früchte näher anzusehen und auch — natürlich mit Bewilligung der betreffenden Aussteller — und zwar um zweifelhafte Sorten festzustellen, einzelne Früchte zu zerschneiden, um die innern Merkmale zu vergleichen und wo nöthig auch den Geschmack zu prüfen. Natürlich ist damit verbunden, dass durch die diese Arbeit vornehmenden Pomologen die den einzelnen Sorten beigegebenen Namen bestätigt oder soviel möglich berichtigt werden.

Digitized by Google

Um diese Zwecke aber erfüllen zu können, müssen, wie z. B. in Braunschweig es auch 1872 und bei den meisten Ausstellungen gehalten wurde, einige Stunden täglich nur die Aussteller und die prüfenden Pomologen Zutritt haben und erst etwa von 11 Uhr an das Publikum Zutritt erhalten.

Dass dieses nun bei der Wiener Weltausstellung nicht wohl möglich war, ist leicht begreiflich, allein damit war auch der pomologische Werth der Ausstellung sehr geschmälert. Wiederholt wurde mir von den Aufsehern es verboten, die Früchte zu berühren, wenn ich etwa einen Aussteller oder einen andern Pomologen wollte auf eine besonders interessante Frucht oder einen zweifelhaften Namen aufmerksam machen. Dies der Grund, dass an eine Berichtigung der zahlreich sich vorfindenden falschen Benennungen nicht zu denken war und dass auch der Bericht über die Ausstellung selbst nur oberflächlich und nicht auf die Sorten näher eingehend sein kann.

Mit dem Berichte wollen wir zugleich die Auszeichnungen bemerken, welche die Jury festsetzte und welche von S. Kais. Hoheit dem Hrn. Erzherzog Rainer als Präsident der Kais. Commission und dem Frhrn. v. Schwarz-Senfborn als Generaldirector bestätigt wurden und zwar mit E. D. das Ehrendiplom, mit F. M. die Fortschrittsmedaille, mit V. M. die Verdienstmedaille und mit A. D. das Anerkennungsdiplom bezeichnen. Die von der K. K. Gartenbaugesellschaft besonders noch ertheilten Auszeichnungen bestanden in der Vermeille Medaille, in der silbernen Medaille und in dem Diplom I. und II. Klasse.

Die Jury für Obst, Gemüse und Geräthe bestand aus folgenden Herren:

Baron Suttner, Präsident, Dr. Lucas und Prof. Koch, Vicepräsidenten, dann Director Gillekens von Vilvorde, Professor Pynaert aus Gent, Docent Nyeland aus Copenhagen, Hengl sen. aus Wien, Kienast von St. Florian, Rosenthal aus Wien, Schirnhofer, Stiftshofmeister aus Wien, Hofgärtner Runkel von Kremsmünster, Professor Belke aus Keszthely, Professor Dr. Anderson und Botan. Gärtner Peterson aus Upsala als Mitglieder.

Die Jury für Trauben bestand aus folgenden Herren:

Baron Suttner, Präsident, Baron Härdtl, Wien, Vicepräsident, Baron Babo von Klosterneuburg, Hauptmann Ludwig,

Digitized by Google

Wien, Dr. Mullé in Marburg, Rob. Schlumberger, Wien, Dr. Enz in Ofen, Dr. v. Malnay in Totfalu in Ungarn als Mitglieder.

Die beiden Jury's arbeiteten einzeln und traten nur zu den Schlussberathungen unter dem Vorsitz des Hrn. Dr. v. Arenstein, Generalsecretär der Weltausstellungscommission, zusammen. Die Sitzungen fanden im Jurypavillon statt und nahmen den Herren Theilnehmern, wenigstens mir, sehr viel Zeit weg, ein Opfer, welches übrigens im Interesse des Ganzen gebracht werden musste.

Folgende Sammlungen waren besonders bemerkenswerth.

1. Deutsches Reich.

Collectivsammlung vom Gartenbauverein Danzig; 115 Apfel- und circa 60 Birnsorten, eine schöne und interessante Sammlung; in ihr fanden sich unter anderen als neue oder sehr schöne Sorten: Reinette Bihorel, Basiners Reinette, Claygate Parmäne, Northern Greening, Souvenir du Congres, Grüne fürstliche Tafelbirn, Grumkower Butterbirn, und sehr viele andere werthvolle Sorten in guter Cultur und meist guter Bezeichnung, V.-M.

Gartenbaugesellschaft Flora in Cöln; circa 50 Sorten Aepfel und Birnen, meist bekannte gute Tafel- und Marktfrüchte, gut cultivirt und sehr schön ausgebildet.

Hildesheimer Gartenbauverein; Aussteller und Vertreter Inspector Palandt, circa 230 Sorten Aepfel und Birnen. Ein sehr schönes und reiches, viele gute und zum Theil noch seltenere Sorten enthaltendes Sortiment, V.-M.

Königlicher Wegaufseher Kniep von Duderstadt; circa 300 Apfel- und Birnsorten, sämmtlich an den Landstrassen gezogenes Obst. Die Früchte waren sehr schön ausgebildet und von sehr gutem Ansehen, die Benennung meist gut. Auch war das werthvollste Handelsobst dabei und diese Sammlung überhaupt sehr beachtenswerth, F.-M.

Gartenbauverein in Kiel; interessante Sammlung von Aepfeln und Birnen von sehr vollkommener Ausbildung, A.-D.

Max Touchon in Hohenau bei Mainz; circa 300 Sorten Aepfel und Birnen, worunter viele neuere Sorten in ausgezeichneter

Digitized by Google

Cultur und guter Benennung, eine der hervorragendsten Sammlungen aus dem deutschen Reiche, V.-M.

Baumschulbesitzer Müllerklein in Carlstadt a. M.; eine zahlreiche Collection Aepfel und Birnen. Dieselben kamen verspätet und etwas defect an und waren daher weniger ansehnlich. A.-D.

Privatier Max Rittler in Ravensburg; ein Fruchtarrangement in Form eines Kranzes. Die Gegend von Ravensburg war eine der wenigen aus Württemberg, welche 1873 einen guten Obstertrag hatte.

Collectiv-Ausstellung des Königreich Sachsen; 76 einzelne Sortimente aus verschiedenen Lagen und Böden und zwar 1) aus guten Obstlagen bei Dresden, Bautzen u. s. w., 2) Früchte von Sandboden aus Niederlösnitz, 3) von der Zittauer Allee, 4) aus Leipzig, 5) aus den kälteren und höheren Lagen bei Freiberg und Plauen, 3—500 Meter über M., 6) sächsische Provinzialsorten. Eine sehr interessante, circa 260 Nro. enthaltende Sammlung. War auch die Benennung nicht immer correct, so fanden sich doch gar viele sehr interessante und Sachsen eigenthümliche Sorten vor, wie Glashartig, Streifhartig, Forellenhartig, sowie die Sammlung auch sonst viel Werthvolles enthielt, wie Papeleus Rambour, Schwarzenbachs Parmäne, Cellini, Graf Nostiz, Schmidbergers Reinette, u. A., V.-M.

K. Pr. Landesbaumschule Potsdam; 87 A., 27 B. und Vaccinium macrophyllum, Cransbeere. Die Früchte zeugten von guter Cultur und es waren die besten Tafel- und Marktsorten darunter vertreten; die genannte amerikanische Beerenpflanze wird dort schon in grösserer Ausdehnung und mit Erfolg cultivirt. V.-M.

Bremer Gartenbauverein; circa 200 Sorten, gesammelt und eingesendet durch Herrn Ortgies in Bremen. Diese Sammlung enthielt sehr viele neuere uud gute Sorten, doch waren die Früchte nur theilweise gut cultivirt, indess meist gut bezeichnet. Wir erwähnen als neue Sorten King pleasant, Evagil Peppin, Mammouth Peppin, American golden Russet, Herzog von Devonshire, Montalivet, Lord Suffield u. A. und von Birnen Jules d'Airolles, Butterbirn von Spae, Butterbirn von Ghelin, Samoyeau, Henri Desportes, u. A., V.-M.

Direction des kgl. württ. land- und forstwirthschaftlichen Instituts in Hohenheim; Aussteller Garteninspector Schüle. Eine schöne und reiche, circa 200 Sorten umfassende

Digitized by Google

Sammlung, theils Tafel-, theils Wirthschaftsobst. Schöne Früchte waren da von der Rothen Sternreinette, Willy's Reinette, vielen guten Birnsorten, dagegen auch gewöhnliches Mostobst und minder werthvolle Sorten mit ausgestellt. Die Namenbezeichnung war correct und sorgfältig, V.-M.

Kunstgärtner Galle in Ober-Glauchau bei Trebnitz; 80 Apfel-, 40—50 Birnsorten. Schönes Sortiment und grosse Zahl der besten Tafel- und Wirthschaftssorten enthaltend. Die Nomenclatur lässt Manches zu wünschen, die Cultur war lobenswerth, A.-D.

Hofgärtner Maurer in Jena; Pflanzen mit Früchten von Vaccinium macrocarpum; wurde schon früher prämiirt.

Baumschulbesitzer Amblard in Lory devant le Pont in Lothringen; 100 Sorten Weintrauben und 30 Obstsorten, welche am meisten in Lothringen cultivirt werden, A.-D.

Rittergutsbesitzer P. Mack in Althof-Ragnit; 90 Apfel- und 20 Birnsorten, auf Hochstämmen erwachsen. Ein interessantes Sortiment aus der dortigen ziemlich rauhen Obstgegend, A.-D.

Verein für Pomologie und Gartenbau in Meiningen; circa 100 Apfel- und ebensoviele Birnsorten, nach dem älteren Diel'schen System geordnet. Es finden sich ausser den gewöhnlichern auch neuere und seltenere Sorten darunter, wie Mefferts Frühapfel, Emmerichs Borsdorfer, Siegende Reinette, Melanchtons Birn, Swans Egg, u. A., A.-D.

2. Oesterreich.

Fr. Gerold, kaiserlicher Rath in Neuwaldegg bei Wien; 70 Apfelsorten, 55 Birnsorten, 15 Pfirsichsorten, 10 Traubensorten, ein höchst interessantes Sortiment in sehr guter Cultur und correcter Benennung. Wir fanden darunter den schönen Lindleyapfel, Lucas' Taubenapfel, Gestreifter Beaufin, Gestreifte Canadareinette, Andenken an Herzog Alfred, Hoyasche Goldrainette, Pfingstreinette, Jögers Reinette u. A., Belle Rouennaise, Doyenné du cercle pratique de Rouen, Basiners Butterbirn, Brittish Queen, Payens Butterbirn, Marmion, Calebasse Boisbunel u. s. w.; V.-M., und die Verdienstmedaille der Gartenbaugesellschaft; der Gärtner Jirsack erhielt ausserdem die Mitarbeitermedaille.

Digitized by Google

A. Mummelter, Gutsbesitzer in Bozen; eine zahlreiche Collection des besten Tiroler Handelsobstes in sehr schönen Exemplaren, A.-D. und Vermeille-Medaille der Gartenbaugesellschaft.

Landes-Wein- und Obstbauschule Klosterneuburg; eine sehr reiche Collection Weintrauben und viele der werthvollsten Geräthe für Weinbau und Weinbereitung (ausser Concurs, da Director v. Babo Preisrichter war).

Societa agraria di Roveredo; eine sehr interessante und reiche Ausstellung von 145 Nro. Trauben, Birnen, Aepfel, Quitten, Azarolen, Mispeln, Mandeln, Orangen, Pfirsiche und Melonen und Trüffeln, V.-M. und Verm.-Med. der Gartenbaugesellschaft.

Worell, A., Apotheker in Eibenschütz; Riesenspargelsetzlinge der dortigen Sorte, sehr schön und vollkommen; Samen vom Eibenschützer Spargel, silberne Medaille der Gartenbaugesellschaft.

Aus den Gärten des Grafen A. v. Brenner-Enkewoirth in Grafenegg; eine sehr reiche und schöne Collection von Gemüsen in circa 200 Nummern, unter denen etwa 60 Sorten Kartoffeln, V.-M. und silberne Medaille der Gartenbaugesellschaft und dem Obergärtner Hirsch die Mitarbeitermedaille.

Alois Hengl, jun., Handelsgärtner in Wien, ein kleineres Sortiment Markt- und Tafelobst, A.-D. und silberne Medaille der Gartenbaugesellschaft.

Jos. Wieninger in Gumpoldskirchen; 30 Sorten Trauben, wovon 12 in Töpfen in ausgezeichneter Cultur, silberne Medaille der Gartenbaugesellschaft.

Stift St. Florian bei Linz, Aussteller Herr Kienast, Stiftsobergärtner; circa 100 Sorten Aepfel und Birnen, worunter mehrere neue dortige Sämlinge, wie Chorherr Oberlaber, Prinz Carl, Erzherzog Anton, ausserdem aber viele sehr schätzbare Sorten in guter Cultur, A.-D. I. Cl. der Gartenbaugesellschaft.

Collectiv-Ausstellung der Mitglieder des kärnthnerischen Gartenbauvereins in Klagenfurt; circa 120 Sorten Obst. Besonders hervorzuheben war die Collection des Herrn Max Ritter von Moro, welche zum Theil neue und sehr werthvolle Sorten mit richtiger Benennung enthielt, A.-D. und A.-D. der K. K. Gartenbaugesellschaft. Wir fanden da auch die Tiroler Sorten, wie den Weissen Rosmarin, den Köstlichsten u. A. sehr schön, ausserdem sehr schön Virgouleuse, Passa Tutti, Passe Colmar François, Beurré Naghin u. A.

Digitized by Google

Collectiv-Ausstellung von Obst- und Traubensorten Steiermarks; Aussteller Director H. Göthe in Marburg. Eine der grössten Collectionen, 900—1000 Nro. von etwa 40 verschiedenen Einsendern. Es gab diese Ausstellung ein glänzendes Bild der Obstproduction des Landes Steiermark. Director Göthe hatte, da ihm nicht Zeit blieb, die grosse Zahl Sorten alle genau durchzumustern, ein Normalsortiment von etwa 120 der in Steiermark am besten gedeihenden und am meisten vorkommenden werthvolleren Obstsorten mit richtigen Namen versehen, besonders zusammengestellt und überhaupt die ganze Ausstellung so instructiv und anschaulich als möglich gemacht, wesshalb ihm auch die Mitarbeitermedaille zuertheilt wurde. Besonders beachtenswerth erschien eine Art Borsdorfer als Steierscher Maschansker, die ungemein verbreitet vorkommt und sehr geschätzt ist. Sonst waren die anerkannt besten Sorten, wie Wintergoldparmäne, Danziger Kantapfel, Carmeliter Reinette, Ananas Reinette u. A., sowie die besten Butterbirnen grossentheils hier vertreten. Die Steierische Obst- und Weinbauschule in Marburg erhielt für diese reiche Collection das Ehrendiplom und ausserdem die Fortschrittsmedaille und folgende Aussteller noch Medaillen der Gartenbau-Gesellschaft: Graf von Brandis, Gutsbesitzer Dominik Colnik, Gutsverwaltung Fieden, J. D. Huber, J. Kornbühl, Daniel Ramutha, Dr. O. Reiser, M. Semlitsch, Gartenbauverein in Graz, Detischegg, J. Erjavetz, Wokaun, die Landes-Wein- und Obstbauschule in Marburg.

Collectiv-Ausstellung des Landwirthschaftlichen und Gartenbau-Vereins zu Bozen; ausgestellt und gesammelt durch Anlagen-Inspector Prucha in Meran, pomologischen Wanderlehrer C. Mader und Herrn von Fongalari in Bozen, welchen drei Herren die Mitarbeiter-Medaille zuerkannt wurde, während der Sammlung der dem Ehrendiplom gleichstehenden Hamburger Preis zuertheilt wurde. 41 verschiedene Producenten haben zu dieser wahrhaft grossartigen, den einen Pavillon ganz einnehmenden, äusserst geschmackvollen und lehrreichen Ausstellung mit beigesteuert. Die Mannigfaltigkeit dieser Ausstellung war eine sehr grosse und das Bild einer reichen und vollendeten Obst- und Traubencultur ein sehr schönes und malerisches, wie es kaum sonst wo gesehen worden sein wird. Was die Obstsorten betrifft, so waren die schönsten Rosmarin, Köst-

Digitized by Google

lichster, Böhmer, Maschansker u. s. w., Weisser und Rother Winter-Calvill, die herrlichsten Reinetten, prachtvolle Exemplare der Virgouleuse, der Hardenpont, Diel, Winter-Dechantsbirne u. a. edle Tafelfrüchte da. Reinette von Orleans war so gross und so herrlich carminroth, dass sie kaum wieder zu erkennen war. Das Obst war nach Familien geordnet aufgestellt. Für den Botaniker waren besonders die zahlreichen Früchte aller dort im Freien cultivirten Zierbäume und Sträucher, als Magnolien, seltene Coniferen, Bignonien, die verschiedenen Varietäten von Citrus, von Cydonia u. s. w. interessant. Das Traubensortiment war sehr reich und enthielt über 120 Sorten, worunter sowohl die eigentlichen Tiroler Trauben, wie auch neuere dort versuchsweise gebaute Sorten, wie Lady Downers Seedling, Muscat Hambro, Chasselas Mammelon, Duc de Magenta, Royal Vineyard u. A.

3. Ungarn.

Obergärtner Hajkal in Papa; eine grössere Collection Obst und Trauben, worunter der dort gezogene schöne Sämling Hajkals Goldreinette, V.-M.

Dr. J. Malnoy in Tohi Totfolu hatte 126 Traubensorten ausgestellt, die Sammlung konnte aber nicht concurriren, da Herr Dr. M. Preisrichter war. Die Sammlung war sehr interessant und zeugte von sehr guter Cultur, sie enthielt viele sehr werthvolle und noch seltenere Sorten.

Joh. Mathèost in Kaschau; ein Sortiment Weintrauben, V.-M.

St. Nirschy in Pressburg; Obst und Trauben, A.-D.

L. Trsztyanski in Kesthely; Obst und Trauben, A.-D.

K. ungarisches pomologisches Etablissement Puszta Födémos; verschiedene Sorten des edelsten Tafelobstes in höchst ausgebildeten Exemplaren, V.-M.

Collectiv-Ausstellung von exportfähigen ungarischen Gartenproducten; Aussteller Alexander v. Lucaczy, landwirthschaftlicher Wanderlehrer. Dieselbe enthielt von 36 Ausstellern eine Menge der verschiedensten Gegenstände und zwar ausser Obst und Trauben Arzneipflanzen, Melonen, Paprika, eingemachte Gegenstände u. s. w., F.-M.

Pressburger Weingärtner-Verein; 48 Traubensorten, die in der dortigen Gegend in Weinbergen vorkommen, V.-M.

Digitized by Google

Ofener Landes-Rebschule; Aussteller Dr. Enz in Ofen, theils in Töpfen, theils in abgeschnittenen Trauben in circa 150 Sorten, ein sehr reiches und werthvolles Sortiment (ausser Concurs).

Prediger Jos. Kovacz zu Batorkesz; eine sehr schöne Collection Trauben in Töpfen in etwa 130 Nummern und zum Theil geordnet nach den Weingegenden, wo die einzelnen Sorten vorzüglich angebaut werden, V.-M.

J. Matthiosz in Kaschau; ein kleines, aber sehr ausgewähltes Sortiment meist seltener und neuer werthvoller Traubensorten, z. B. Golden Champion, Chasselas Napoleon, Madel. Angevine, Prince Albert, Wilhelm Tell u. A., A.-D.

Direction der k. land- und forstwirthschaftlichen Lehranstalt in Kreuz (Croatien); etwa 200 Traubensorten, ein sehr schönes, reiches und höchst interessantes Sortiment, V.-M.

Herr L. v. Bogyay, k. k. Kämmerer in Badacsony. Herr Professor Belke in Keszthely hatte dieses prachtvolle und höchst interessante reiche, über 300 Sorten enthaltende Sortiment auf eine sehr instructive Weise aufgestellt. Die Traubenblätter waren vorher eingelegt und getrocknet und dann auf einen weissen Bogen aufgeklebt, in dessen Mitte jedesmal die Traube befestigt war. Dieses Sortiment war das hervorragend werthvollste und reichste und enthielt unter anderen auch die bis jetzt als früheste anerkannte Margittraube und den kostbaren Halaper Muscateller, einen Sämling des Herrn von Bogyay, F.-M.

4. Uebrige Länder.

Gebrüder Baltet aus Troyes in Frankreich; ein Sortiment Aepfel von circa 100 Sorten, welche indess nicht gut ausgebildet waren, A.-D.

Ausstellung der Obst-Erzeugnisse der verschiedenen Provinzen Schwedens; zusammengestellt im Auftrag der Regierung von Professor Dr. Anderson in Stockholm. Die schwedische Regierung erhielt für diese Ausstellung das Ehrendiplom. Ausserdem erhielt noch die Gartenbaugesellschaft in Upsala die F.-M., J. Dickson in Gothenburg die V.-M., die Gartenbaugesellschaft in Stockholm V.-M, Schwedischer Gartenbauverein in Stockholm V.-M., Gutsbesitzer Dregge in Latorp A.-D., Handelsgärtner Gottschalk in Stockholm A.-D, Schulvorsteher Lyth in Nordwich A.-D., Gutsbesitzer

Digitized by Google

Robson in Aypa A.-D., Dr. Leyer in Gothland und Bezirksgärtner Petterson in Schonen die Mitarbeitermedaille. Die schwedischen Sammlungen mochten wohl 1500 Nummern umfassen und waren, da sie nach Provinzen geordnet waren und die Obstproduction des Landes bis zum 63° n. Br. darstellten, von grösstem Interesse für den Pomologen. Es war sehr zu beklagen, dass diese Sammlungen nicht gründlicher von einem der anwesenden Pomologen studirt werden konnten. Durch die besondere Güte des Herrn Professor Dr. Anderson erhielt ich einige wenige Sorten, die ich zeichnen liess und zwar waren darunter der Swensk Rosenhäger, Frösakerapfel, Hampus, Varnanasapfel, Färnosapfel, Bjorwichsapfel, Sparreholmsapfel, Akeröapfel, und vor Allem ein rein hochgelber Gravensteiner, ohne irgend eine Spur von Röthe, aber von einem Dufte, wie er sonst nie so stark und so gut vorkommt, er war aus Tynelös bei Stockholm und wurde Gelber Gravensteiner genannt. Unsern schlechten Kugelapfel, den die Franzosen Grosse Caïsse getauft haben, fand ich auch in der schwedischen Sammlung unter dem gewiss irrigen Namen Ericksbergs Sötapfel. Diese Sorte scheint demnach trotz ihres ganz geringen Werthes sehr weit verbreitet zu sein.

Auch Dänemark hatte ein sehr bedeutendes Sortiment von Obst und auch Gemüsen u. s. w. ausgestellt und zwar der dänische Gärtnerverein Hortulania in Copenhagen 116 Apfelsorten, 80 Birnsorten, 15 Pflaumen-, Pfirsich-, Trauben-, Nuss- und 175 Sorten Gemüse und Kartoffeln. Der Verein erhielt die Fortschrittsmedaille und Herr Petersen, Gärtner in Horsens, die Mitarbeitermedaille. Die Aufstellung hatte übrigens Perr Professor Nyeland in Copenhagen (Mitglied der Jury) geleitet. Diese Collection enthielt viele sehr werthvolle Sorten, zum Theil dänische, meist aber eingeführte Früchte. Unter den dänischen Birnsorten war die Graf Moltkes Birn, die Comtesse Clara Frys und Toornbergs Sommerbirn, drei sehr zu empfehlende dänische Sorten, unter den dänischen Aepfeln der Winter-Gylling, Dänischer Rosenhäger, Dänischer Citronenapfel u. A. Die Früchte waren recht gut ausgebildet und zeigten immerhin einen hohen Stand der Obstcultur Dänemarks.

Aus Belgien hatten die beiden Societäten Cercle d'arboriculture zu Gent und Societé Centrale d'arboriculture zu Brüssel ausgestellt. Die erstere Collection enthielt allein

Digitized by Google

380 Birnsorten und 170 Apfelsorten. Dieselben waren abgetheilt in ornamentale Früchte, in Sorten für Hochstämme und solche für Spaliergärten, und dazu waren noch eine Anzahl Trauben, Pfirsiche, Pflaumen und interessante Werke über Obstbau und Pomologie und die bekannten sehr praktischen gummirten Etiquetts von Professor Pynaert ausgestellt. Die Brüsseler Collection war wohl ebenso zahlreich, sie enthielt aber noch ein Sortiment Gregoirescher Früchte und die grosse Collection nachgebildeter Früchte der Gesellschaft, welche allein 610 Birnsorten zählt, dazu 100 Apfel, 30 Pfirsiche, 20 Pflaumen, Mandeln, Nüsse u. s. w. Diese beiden Sammlungen waren, was Cultur betrifft, das Vollkommenste in der Ausstellung. Die Bezeichnungen der Birnen waren ganz correct, die der Aepfel dagegen mitunter unsicher. Jede der beiden Gesellschaften erhielt die Fortschritts-Medaille. Ueber diese Sammlung hätte sollen ein eigener Bericht gegeben werden, allein dies wäre in Wien unmöglich gewesen. Die Obstnachbildungen waren ganz besonders beachtenswerth. Professor Pynaert und Direktor Gillekens besorgten selbst die sehr übersichtliche und schöne Aufstellung der Früchte.

Aus Italien hatte Herr Fr. Valetto in Turin (Via dora grossa Nr. 1) eine grosse und herrliche Collection nachgebildeter Früchte geliefert, wofür ihm die Fortschrittsmedaille zuerkannt wurde. Diese ganze Collection umfasst bis jetzt 55 Sorten Apricosen, 8 Mandel-, 10 Azarolen-, 79 Kirschen- und Weichseln-, 8 Quitten-, 8 Cornelkirschen-, 40 Feigensorten, 25 Erdbeeren-, 11 Himbeeren-, 4 Granatäpfelsorten, 35 Johannisbeer-, 187 Pfirsich-, 603 Birnen-, 332 Apfel-, 91 Pflaumen-, 787 Traubensorten. Die Früchte waren in Form und Colorit unvergleichlich schön.

Aus Russland hatte der Handelsgärtner Gratscheff aus St. Petersburg ein sehr umfangreiches Sortiment der verschiedensten Gemüse in ausgezeichneter Cultur aufgestellt, welchem die Fortschrittsmedaille zuerkannt wurde. Wohl kaum möchte ein vollkommeneres Gemüsesortiment aus jenen Gegenden je ausgestellt gewesen sein.

Digitized by Google

Die Excursionen.

1. Nach Klosterneuburg.

Sonnabend Nachmittag den 4. October wurde von über 100 Theilnehmern des Congresses und zwar von beiden Sectionen für Obstbau und für Weinbau gemeinschaftlich der im Programm vorgesehene Ausflug nach Klosterneuburg unternommen. Die Presse sagt darüber in Nro. 276: „Der Director der dortigen Landes-Obst- und Weinbauschule, Freiherr v. Babo, empfing die Gäste, unter welchen nicht allein alle Kronländer Oesterreich-Ungarns, sondern auch das deutsche Reich, Belgien, Italien, Russland, die Türkei, Schweden und Dänemark vertreten waren, bereits auf dem Bahnhofe und eine Reihe von bereitstehenden Omnibuswagen führte dieselben zuerst in den Versuchsweingarten — bekanntlich eine unübertroffene Musteranstalt — die auf einem Flächenraum von 20 Joch sich unmittelbar an den mehr als das Vierfache messenden eigentlichen Weinberg des Instituts anreiht. Hierauf wurde in die Obstbaumschule gefahren, deren Zweck bekanntlich die Veredlung von Wildlingen zur Verbreitung der Obstbaumzucht unter der Landbevölkerung ist, und dann nach Klosterneuburg zurückgekehrt, die berühmten grossen Kellerräume des Stiftes besucht, in welchen den Anwesenden eine Probe des 1846er Weinjahrganges unmittelbar aus den Fässern vorgesetzt wurde. Auf die Oberwelt wieder zurückgekehrt, gab die Besichtigung der durch ihre vortreffliche Organisation und Leistungen nachhaltig wirkenden k. k. chemisch physiologischen Versuchsstation, sowie die sehr instruktiven Erläuterungen des Professors Dr. Rössler, Leiters dieser Anstalt, den Anwesenden einen höchst interessanten geistigen Genuss, dem der materielle der verschiedenen Weinproben aus dem Versuchskeller der Anstalt folgte, und an welchen sich ein kleines Gouter im Garten des Stiftskellers anreihte, welches der Munificenz des Herrn Prälaten zu danken war, sowie derselbe auch persönlich nach dem Kellerbesuch mit den Notabilitäten unter den

Digitized by Google

Besuchern auf's liebenswürdigste verkehrte. Die auf ihn und das Wirken des Stiftes für Landescultur, auf das Wohl des Barons Babo und auf das des Lehrkörpers ausgebrachten Toaste schlossen eine heitere, wahrhaft genussreiche Excursion, von welcher die Theilnehmer mit einem Separatzug der Franz-Josef-Bahn um 8 Uhr nach Wien zurückkehrten."

Diese grossartige Anstalt ist zur Zeit eine niederösterreichische Landesanstalt, soll aber, wie wir aus guter Quelle vernahmen, bald vom Ackerbauministerium als Landesanstalt übernommen werden. Seither wurden vorzüglich nur interne Zöglinge aus Niederösterreich aufgenommen; die absolvirten Zöglinge gingen aber meistens nach dem Verlassen der Anstalt in andere Kronländer. Nach der neueren Einrichtung als Reichsanstalt soll dieselbe eine höhere Wein- und Obstbauschule werden, um dem Bedürfniss für ganz Oesterreich genügen zu können und es sollen zu diesem Zweck 5 Professoren angestellt werden.

Die Frequenz der Schule war bisher 25 interne und bis 40 externe Schüler; erstere hatten Kost und Wohnung für ihre Arbeitsleistungen frei, die externen nicht. In der neuen Organisation werden diese Unterschiede aufhören.

Nachdem die niederösterreichische Wein- und Obstbauschule als solche aufgehoben ist, sollen in Niederösterreich 4 Winterkurse über Obstbau und Weinbau in den 4 Kreisen dieses Kronlandes errichtet werden und es wird für jeden Kreis ein Lehrer der Pomologie und Oenologie angestellt, dem ein Versuchs-Obst- und Weingarten nebst Baum- und Rebschule zur Verfügung gestellt wird; während des Sommers hat der Vorstand und Lehrer jeder Kreisschule als Wanderlehrer für Obst- und Weinbau innerhalb seines Kreises zu wirken. — Wird dieser vortreffliche Plan durchgeführt, so kann ungemein viel und Grosses erreicht werden. Es werden auch die tüchtigsten Schüler der 4 Kreis-Obst- und Weinbauschulen in die Centralanstalt eintreten und sich da wissenschaftlich weiter bilden können.

Die Weingärten betreffend, so erfuhr ich von Director von Babo, dass ausser den Versuchsweinbergen bereits über 50 Joch neu angelegt und mit den edelsten Sorten bestockt seien. Von der Vortrefflichkeit der dort erzielten Weine konnten wir uns durch die freundliche Güte des Herrn Probstes überzeugen und es erschien uns ganz glaubhaft, dass die Flasche dortigen Weins von guten ältern

Digitized by Google

Jahrgängen bis zu 5 fl. bei reissendem Absatz verkauft wird. Die am Rhein vorherrschenden Rebsorten haben sich nach Babos Mittheilungen auch hier gegen die andern Sorten als die besten gezeigt. Dem Kleinen rheinischen Riessling sind grosse Flächen mit dem besten Erfolg gewidmet.

Ueber die Versuchsanlagen und die in einem kleinen Theil vorkommende Phylloxera will ich nicht weiter berichten, da die „Weinlaube" schon öfter Mittheiluugen in dieser Richtung enthielt. Die Phylloxera tritt übrigens lange nicht so verheerend auf, wie in Frankreich und es wäre wohl ein Leichtes, durch Ausrotten dieses Stückes Weingelände sie zu vertilgen, wenn nicht zum Zwecke der fortwährend angestellten Versuche zu ihrer Bekämpfung und Vertilgung dieses Stück Weinberg als Versuchsobject der Anstalt sehr erwünscht wäre.

Das Sortiment ist sehr umfassend, die Sorten sind zum Theil noch unter den Namen, unter denen sie eingeführt wurden; die Berichtigung derselben ist eine Aufgabe der nächsten Jahre.

Die Rebschulen umfassen etwa 10 Joch; es werden jährlich etwa eine Million Würzelreben erzeugt und dabei noch sehr viele Schnittreben verkauft. Die Rebschulen liegen auf der sog. Au, einer Donauinsel, also von den anderen Rebculturen ganz geschieden und es ist diese Fläche durch Reihen von Maulbeerbäumen in verschiedene Schläge oder Parcellen abgetheilt. Maulbeeren sind daselbst zum Zweck der Seidezucht 2000 Joch als Hochstämme angepflanzt und sind ganz nach der italienischen und südtiroler Schnittmethode behandelt. Die Seidezucht wird jährlich betrieben, hat aber unter der noch fortdauernden Raupenkrankheit viel zu leiden.

Nächst den Rebschulen in der Au ist dort auch eine botanische Abtheilung für Salixarten. Vierzig Sorten Weiden zum Flechten und Binden werden auf etwa 2 Joch im Grossen angebaut; eine sehr interessante und einträgliche Cultur.

Was nun die Baumschulen und Obstanlagen anbetrifft, so waren diese allerdings sehr ausgedehnt und es soll der Erlös aus denselben jährlich über 20,000 fl. betragen. Allein damit ist noch nicht gesagt, dass diese Anlagen musterhaft seien. Ein urtheilsfähiger Berichterstatter über die Gärten Wiens sagt in einer neueren blumistischen Zeitschrift darüber wörtlich folgendes: „Die Obstbaumschulen in Klosterneuburg hatten weniger unsern Beifall, denn wir können uns mit der daselbst gebräuchlichen Methode nicht ein-

Digitized by Google

verstanden erklären, nämlich dass die 5—6 Fuss hoch aufgeschossenen Stämme von kaum Fingerdicke von unten auf bis zur Krone aufgeputzt und dann in die Krone erst veredelt werden, und da die Stämme nicht angebunden, so halten sich nur wenige von selbst aufrecht, sondern die meisten nehmen eine schräge, selbst mehrfach gekrümmte Lage ein. Im Ganzen werden nur wenige Obstsorten gezogen, meist nur solche, die sich zur Bepflanzung von Strassen etc. im dortigen Clima eignen, diese dann aber in sehr grossen Quantitäten, die trotz ihrer schwachen und krummen Stämme reissenden Abgang finden, natürlich auch zu sehr billigen Preisen."

Auf meine Bedenken über diese Art der Erziehung, welche, ich darf wohl sagen, von allen anwesenden Baumzüchtern als nicht ganz geeignet, betrachtet wurde, äusserte Director v. Babo: Die hiesige Baumschule hat vorzüglich den Zweck, billige Bäume in guten Sorten auf dem Lande zu verbreiten, somit ist die Hochstammerziehung Hauptsache. Es werden jährlich circa 50,000 veredelte Hochstämme hier erzogen. Die hier eingeführte Doppelveredlung wurde nothwendig, da den grässlichen Winden nur durch eine sehr kräftige Stammbildung entgegengewirkt werden konnte. Ein wesentlicher Vortheil dieser Doppelveredlung besteht in einer grossen Baumschule in dem dadurch eher möglichen gleichmässigen Räumen der Schläge, was sich hier nur durch die gleichmässige Anzucht einer und derselben Sorte zur Stammbildung erreichen lässt. Es werden die Wildlinge theils mit der Zwischensorte oculirt, theils (die Aepfel) im Zimmer durch Sattelschäften veredelt und letztere dann zum Anwachsen erst auf ein Pikirland gesetzt und erst nach dem Anwachsen in die Baumschule gebracht. Die Birnen werden als Sämlinge früh in die Baumschule gesetzt und da veredelt.

Wir möchten nun Herrn Director v. Babo doch ersuchen, einen Versuch im Grossen mit unserer Erziehungsmethode zu machen; die Resultate dürften doch noch ganz andere sein.

Zu der Schilderung der Baumschule, die ich oben mittheilte, habe ich zu bemerken, dass allerdings gar viele Bäume schwach und dünn aufgezogen waren, aber auch Schläge da waren mit sehr schönen und ziemlich kräftigen Stämmen, die ganz gerade gewachsen waren. Aber die nationalöconomische Bedeutung einer Baumschule ist doch offenbar die, durch Lieferung ganz gesunder und kräftiger junger Bäume in den für die Gegend passendsten und einträglichsten

Digitized by Google

Sorten auf die Hebung und Förderung der Obstcultur in der entsprechendsten Weise zu wirken.

Die Doppelveredlung nun hat stets ihre zwei Seiten. Meine Erfahrungen sprechen sehr gegen die allgemeine Anwendung derselben. Ist schon die einmalige Veredlung, wenn Wildling und Edelreis in der Periode und Stärke ihres Triebes nicht ganz gut harmoniren, eine nicht so gar leicht zu nehmende Sache und treten da schon allerlei Krankheiten im Gefolge von durch diese Vereinigung erzeugten Stockungen in der Saftbewegung ein, so muss diess in noch weit höherem Grade bei der Doppelveredlung der Fall sein. Auch ich habe vor einer Reihe von Jahren die mir zu langsam wachsende Ananas Reinette und ähnliche Sorten auf Stämme der Winter-Goldparmäne veredelt, allein es zeigte sich an der 2ten Edelstelle bei etwa 30 % der Veredlungen im Jahre nach der Veredlung der Krebs. Bei Birnen waren die Erfahrungen günstiger. Allein, frage ich, wozu diese doppelte Arbeit? Kann man durch einen rationellen Schnitt, d. h. durch die Anwendnng der Dittrichschen Erziehungsmethode, die eigentlich in der Anwendung der Pyramidenerziehung zur Heranbildung kräftiger Hochstämme besteht, dasselbe und noch ein weit besseres Resultat erzielen? Die Erfahrungen einer grossen Anzahl von Baumschulen auch gerade in sehr windigen Lagen sprechen dafür und solche Bäume mit starkem, kegelförmig aufgezogenem Stamm wachsen später ganz anders und werden weit schöner, als die Bäume es meistens werden können, die wir in Klosterneuburg sahen. Ein Versuch im Grossen und zwar ganz nach dem in meiner kleinen Schrift „Kurze Anleitung zur Obstcultur" gegebenen Anleitungen sollte hier jedenfalls gemacht werden und ich bin fest überzeugt, die Doppelveredlung würde allmählig verschwinden, auch statt der vielen schwachen und dünnstämmigen und daher oft krummen Bäume stramme gerade und schöne Hochstämme dastehen. Ob dann der Hochstamm wie jetzt 20 kr. oder ob er 40 kr. kostet, ist nationalökonomisch gleichgültig, ja der letztere Preis ist sogar der billigere, insofern diese Bäume ein besseres Gedeihen zeigen als dünn aufgezogene, eine Erfahrung, die jetzt allgemein als feststehend angenommen wird.

Ausser der Baumschule waren noch ziemlich umfassend Mutterbäume angepflanzt zur Gewinnung von Edelreisern, auch Zwergculturen, aber nicht gerade in der besten Entwicklung, angelegt.

Die Baumschulculturen sind indess sehr ausgedehnt, so dass

Digitized by Google

wohl keiner von Denen, die die Excursion mitmachten, die ganze Baumschule eingehend betrachtet haben wird.

Wir waren übrigens Alle Herrn Director von Babo recht herzlich dankbar für seine Führung und seine freundlichen und belehrenden Erklärungen, zumal ihm bei einem starken Katarrh mit Halsleiden diese Führung gewiss keine kleine Mühe verursachte.

Auch will ich nicht vergessen, dankend zu erwähnen, dass ein sehr schöner und übersichtlicher Plan des Klosterneuburger Versuchsweingartens als Andenken und zur bessern Orientirung vertheilt wurde, woraus ersichtlich, dass das Rebsortiment 600 Sorten umfasst und 115 Sorten zur Weinbereitung versuchsweise im Grösseren gebaut wurden, wobei 50 verschiedene Erziehungsarten in Anwendung gebracht sind.

2. Excursion in die Rosenthalschen Baumschulen zu Albern.

Am 6. October nach der Schlusssitzung des Congresses fand diese Excursion in Wägen, von dem Locale der Gartenbaugesellschaft aus, statt. Es mochten etwa 60 Mitglieder des Congresses sich daran betheiligen. Nach einstündiger Fahrt kamen wir in Albern an.

Die Rosenthalschen Baumschulen zu Albern nächst Kaiser-Ebersdorf bei Wien umfassen eine Area von 40 österreichischen Joch, wo ein Personale von 60 Mann Beschäftigung hat. Ein Obergärtner leitet die Arbeiten und es sind die Geschäfte dann wieder unter 5—6 Gehülfen vertheilt.

20 Joch obiger Area werden zur Obstcultur benützt, und zwar für 24 Gattungen in 2160 Sorten Obst- und Fruchtbäumen und Fruchtsträuchern, in Hochstamm-, Pyramiden-, Zwerg-, Spalier- und Cordonform, und 20 Joch zur Cultur von 169 Gattungen in 1517 Arten und Spielarten Zierbäumen, baumartigen Sträuchern, Sträuchern und Halbsträuchern mit ihren Species, Spiel- und Unterspielarten, und 23 Gattungen in 486 Sorten Rosen in Hochstamm, Halbhochstamm, tief veredelten buschförmigen, dann niederstämmigen in Töpfen u. s. w.

Der Catalog des Etablissements enthielt stets die neuesten Einführungen und dürfte überhaupt einer der vollständigsten Baumschulcataloge in Deutschland und Oesterreich sein.

Eine umfassende Fläche wurde eben zur Anlage eines Muttergartens für das Hauptsortiment auf $2^1/_2$' Tiefe rigolt, bei welcher

Digitized by Google

Arbeit wir die günstige Beschaffenheit und die Tiefgründigkeit des dortigen lehmigen Sand- und sandigen Lehmbodens beaugenscheinigen konnten.

Da diese Baumschulen erst seit 3 Jahren im Betrieb sind — die frühere grosse Baumschule befand sich hinter dem Wohnhaus des Herrn Rosenthal, Landstrasse, Hauptstrasse 137, wurde aber zu namhaftem Preis zu Bauplätzen verkauft — so sind die sehr ausgedehnten Culturen theilweise noch jung. Aeltere Bäume aus der früheren Baumschule standen im Wuchs gegen die neueren Anzuchten sichtlich zurück.

Die Obstsortimente sind sehr ausgedehnt; es werden z. B. über 1200 Birnsorten cultivirt und vermehrt, eine fast zu grosse Zahl, namentlich gegenüber den 118 Apfelsorten des Sortiments. Doch aber überwiegen die Gehölzculturen, auf welche auch grössere Sorgfalt gewendet zu werden scheint, da diese wahrscheinlich, wie auch bei L. Späth in Berlin, einen höheren Reinertrag liefern und deren Absatz bei der grossen Anzahl von Neuanlagen bei den neuen Landhäusern ein sehr bedeutender ist.

Uebrigens mussten wir Alle anerkennen, dass die Baumschulen sehr gut in Ordnung waren, dass Unkraut fast nirgends zu sehen war und alle Länder gut gehackt waren, was bei der enormen Ausdehnung der ganzen Fläche keine Kleinigkeit ist und eine sorgfältige Cultur bethätigt.

Wir notirten uns mehrere entweder gerade blühende oder sonst interessante Gehölze. Vor allem ist Desmodium penduliflorum durch Wuchs und Blüthenfülle ein sehr schöner und sehr zu empfehlender Zierstrauch, welcher auch dort vollkommen aushielt; Vitis Thunbergii, eine Rebe von sehr zierlicher Belaubung, Ampelopsis Veitchii und odoratissima, Clematis graveolens, Rhus Osbeckii, Abelia floribunda u. s. w. Schöne junge Zuchten von Haselnüssen, namentlich auch der baumartigen Corylus Colurna, ein schöner Cerasus serratifolia, eine neue Feige Ficus Chateau of Kennedy, eine schöne Abart der Osage, Maclura aurantiaca tricuspidata, sehr schöne neue Epheuarten u. s. w. wurden uns besonders empfohlen und vorgezeigt.

Leider war der Nachmittag nur zu bald vorüber und eine nur flüchtige Besichtigung des ausgedehnten Etablissements möglich.

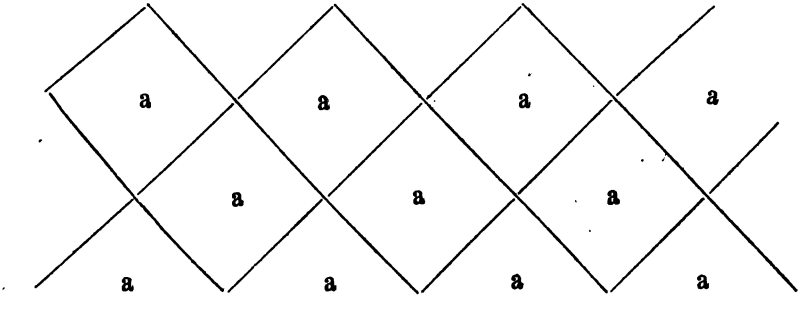
Bei Eintritt der Dämmerung wurden wieder die Wägen bestiegen und nun ging es auf einer andern Strasse wieder zurück und

Digitized by Google

zwar in die Wohnung des Herrn Rosenthal, wo uns ein splendides Gouter erquickte und wir noch längere Zeit in der liebenswürdigsten Gesellschaft zubrachten. Mit den wärmsten Gefühlen der Anerkennung und des Dankes schieden wir von Herrn und Frau Rosenthal.

3. Nach Neuwaldeg bei Dornbach.

Diese nur von Professor Dr. Koch, Professor Belke, Hofgärtner Runkel und mir gemachte Excursion führte uns in die reizenden Gärten und Obst-Anlagen des Herrn Kais. Rath Fr. Gerold. Wir wollen sie nur kurz berühren und bemerken, dass die Anlagen in 2 völlig getrennte Abtheilungen zerfallen. Die Anlagen, in denen die Villa sich befindet, sind in der That sehr schön und dabei auch nutzbringend, indem auf den Rasen und in besonderen Gruppen schöne Obstbäume als Pyramiden und als Hochstämme sich befinden, welche wir zum Theil jetzt noch mit Früchten reich behängt fanden und wir mussten der sorgfältigen Pflege und dem guten Zustand der Anlage alle Anerkennung zollen. Diese Anlage lehnt sich dann an den Wald an oder geht eigentlich unbemerkt in den Wald über. Der andere Garten, durch die Landstrasse von dem Landschaftsgarten getrennt, enthielt nur sehr schöne Formenbäume aller Art, Spalierwände, ein Weintreibhaus und ein Pflanzenhaus und auch hier sahen wir nicht nur sehr gut gezogene und erhaltene Formenbäume aller Art, sondern auch noch recht schöne Früchte von zum Theil sehr haltbaren und neueren Sorten. Das von Herrn Rath Gerold cultivirte Obstsortiment zählt mindestens 500 verschiedene Sorten.



Von besonderem Interesse waren die Horizontalcordons, welche Herr Gerold in kreuzförmigen Linien (Fig. 1) gezogen hatte und innerhalb des freien Raumes in Mitte des Kreuzes jedesmal eine Pyramide oder einen andern Formenbaum bei a gesetzt hatte, was ganz aller-

Digitized by Google

lichst aussah und welche Art der Pflanzung ich sonst noch nicht gesehen hatte.

Ich wollte nicht versäumen, Pomologen auf diese interessante und an werthvollen Sorten gar sehr reiche Obstanlage aufmerksam zu machen.

Dienstag den 7. October Abends fand in einem der Säle der k. k. Gartenbaugesellschaft zum Schluss ein Bankett statt, an welchem auch die Damen zahlreich Antheil nahmen. Eine ganze Reihe ernster und heiterer Toaste erschallten und als ich den drei ältesten eisgrauen Häuptern unter uns, Freiherrn von Trauttenberg aus Böhmen, Pfarrer Mayer aus Kärnthen und Pastor Thieme aus Sachsen ein „Hoch" ausbrachte, erreichte die Heiterkeit ihren höchsten Grad. Herr Ministerialrath Ritter von Marenzeller, Referent für den Gartenbau im Ackerbauministerium, präsidirte. Toaste wurden ausgebracht von Baron Suttner, Ritter von Marenzeller, Regierungsrath Fenzl, Baron Dael von Köth, Dr. Warder, Fr. Gerold, Baron Trauttenberg, Professor Pynaert und Professor Belke, Regierungsrath Beck.

Die Gesellschaft trennte sich unter dem Ruf des Regierungsrath Beck: „Auf Wiedersehen in Trier" in der gehobensten Stimmung, wozu der von der k. k. Gartenbaugesellschaft reichlich gespendete Champagner auch etwas mit beigetragen haben mag.

Digitized by Google

Digitized by Google

Digitized by Google

YC 62034

Digitized by Google